

Aleazym CLAR L



COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico concentrato

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: liquido limpido scuro.

ALEAZYM CLAR L è un enzima pectolitico concentrato, prodotto da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*. **ALEAZYM CLAR L** è stato sviluppato appositamente per la chiarifica mediante processo statico o flottazione e per la macerazione sulle bucce. Contiene diverse attività: Pectiniasi (PL, IUB 4.2.2.10), attività principale, fondamentale per scomporre la pectina esterificata; Poligalatturonasi, (PG) ricca di attività endo-PG che, in sinergia con la (PL), assicurano una chiarifica più rapida; Pectina esterasi (PE), che prepara il substrato per l'azione PG e Arabanasi (AR) per un'ulteriore degradazione delle parti ramificate della pectina. Il prodotto contiene attività collaterali di antocianasi e cinnamilesterasi molto basse.

APPLICAZIONI

ALEAZYM CLAR L è un enzima liquido standardizzato con KCL e stabilizzato con sorbato di potassio all'attività di 300 PLU/g.

ALEAZYM CLAR L ha un'azione chiarificante molto attiva.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Per mosti di vini bianchi e rosati impiegare:

- chiarificazione, 1-3 g/hl per 8-12 ore a 20°C;
- flottazione, 1-3 g/hl per 1-2 ore a 20°C
- contatto con le bucce, 1-4 g/hl per 2-8 ore a 10-15°C

MODALITA' D'USO

Aggiungere (previa diluizione al 5% in acqua) direttamente nel mosto e ben omogeneizzato nella massa.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 1 kg Tanica 24 kg Tanica 5 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Proteggere dall'aria e dalla luce solare. Nel suo imballaggio d'origine il prodotto conserva tutte le sue proprietà per 24 mesi.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex

Conforme al Reg. (CE) N. 1332/2008



ALEA
Evolution

Via Sandro Pertini, 12

40062 Molinella (BO) - ITALIA

Tel. +39 051 88 7052

+39 346 58 33 882

info@alea-evolution.com

alea-evolution@pec.it

alea-evolution.com

CF - P.IVA 02944251202

Cod. REA BO-479327

Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

