

EXPERZYME L-GP

Enzima liquido per flottazione e chiarifica

DESCRIZIONE

ExperZyme L-GP è una preparazione enzimatica liquida con ampio spettro di attività.

ExperZyme L-GP derivati da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger* che non ha subito modificazioni genetiche.

IMPIEGO

ExperZyme L-GP è stato sviluppato per la chiarifica statica e flottazione di mosti bianchi.

Attraverso il trattamento con **ExperZyme L-GP** si ottengono:

- Aumento e massima resa in pressa del mosto.
- Completa depectinizzazione del mosto.
- Eccellente estrazione aromatica.
- Massima compattezza del deposito.

MODALITÀ D'USO

ExperZyme L-GP è un enzima pronto per l'uso, è attivo da 13°C e l'attività cresce con la temperatura.

ExperZyme L-GP è attivo da pH 3.

PRECAUZIONI D'USO

Gli enzimi possono causare irritazione della pelle o degli occhi. L'inalazione della polvere può provocare, in soggetti suscettibili, una sensibilizzazione. Le procedure di manipolazione standard devono essere seguite per evitare il contatto diretto con il prodotto o l'inalazione delle polveri.

DOSI DI IMPIEGO

Si consiglia l'aggiunta di 0,5-2 ml/100Kg di uva in base alla qualità, alla maturazione, alla temperatura e al tempo di contatto.

CONFEZIONI

Da 1 kg e da 25 Kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 20°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.