



Enolase PL

Enzima Pectolitico per uso enologico

Descrizione: Enolase PL è la preparazione enzimatica granulata designata per la chiarificazione dei mosti d'uva.

Enolase PL è stato sviluppato per le seguenti applicazioni:

chiarifica statica dei mosti o flottazione.

Enolase PL è una pectinasi ad altissima attività concentrata, prodotta da un ceppo selezionato di *Aspergillus Niger*. Il prodotto contiene principalmente diverse attività pectolitiche quali: pectin liase, poligalatturonasi, pectin esterasi.

Enolase PL permette una totale e veloce idrolisi delle pectine permettendo una completa e definitiva chiarifica e compattazione delle fecce.

Enolase PL contiene una bassissima attività cinnamil esterasica.

Attività enzimatica: 212.000 nkat/g

Applicazione: Enolase PL è un fortissimo enzima per la perfetta chiarifica dei mosti d'uva, capace di lavorare a pH medi e acidi (range ottimale tra 3,0 a 3,5) in condizioni di temperatura tipiche di fermentazione.

Utilizzazione e dosaggio:

Applicazione: Chiarifica mosti bianchi Statica

Dosaggio: 0,5-2 g/hl

Raccomandazioni: 2-8 ore a 10-15°C / 1-2 ore a 20°C

Conservazione: a 20°C mantiene intatte le attività fino a 3 anni.

Packaging:

Confezione da 30g, 100 g, scatole da 5 kg