

PREDENZYM CLEAR FAST

ENZYME DE DÉBOURBAGE ET DE CLARIFICATION

COMPOSITION

Préparation d'enzymes pectolytiques.

ACTIVITÉS ENZYMATIQUES

- Pectine lyase (PL) ≥ 100 U/g
- Polygalacturonase (PG) ≥ 3500 U/g
- Pectine méthylestérase (PE) ≥ 700 U/g

PROPRIÉTÉS

Accélère le débouillage des moûts de raisins blancs et rosés.

Améliore la clarification des vins et facilite la sédimentation des dépôts lors du collage.

L'enzyme **CLEAR FAST** est utilisé pour améliorer la limpidité et clarté des moûts et des vins riches en pectines.

MODE D'EMPLOI

1-Dissoudre **CLEAR FAST** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût. Le produit est soluble immédiatement à température ambiante puis ;

2- Incorporer dès l'encuvage (le plus tôt possible) à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un goutte-à-goutte pour une meilleure homogénéisation. Sinon, effectuer un léger remontage d'homogénéisation.

DOSES D'EMPLOI

0,5 à 2 g/hl

CONSERVATION

Tout pot entamé doit être utilisé dans le mois qui suit son ouverture. Conserver dans son emballage d'origine à une température inférieure à 15°C.

CONDITIONNEMENT

Pot PET de 250 g avec système d'inviolabilité, carton de 4 kg.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL