

EVOLUTION PLUS

CINNAMIL-ÉSZTERÁZ ÉS ANTOCIÁN AKTIVITÁSOKTÓL MEGTISZTÍTOTT ENZIMATIKUS KÉSZÍTMÉNY

Megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex, a Food Chemical Codex V (FCC), a FAO/WHO és az Expert Committee Food Additives (JEFCA) előírásainak. Nem genetikailag módosított Aspergillus niger gomba törzsekből származik. Nem tartalmaz tartósítószerket és allergéneket.

BORÁSZATI ALKALMAZÁSA

Fehér-, vörös- rozé-, csendes és habzóborok valamint, botritiszes szőlők kezelésére, érlelésére.

A TERMÉK

Kiegyensúlyozott enzimatikus készítmény, mely a magas pektolitikus és β -glükonáz aktivitásnak köszönhetően lehetővé teszi a gyorsabb érlelést, javítva a bor minőségét. A pektináz és glükonáz komplementer hatásainak köszönhetően, az EVOLUTION PLUS alkalmazása javítja a bor általános szenzoriális profilját.

ELŐNYEI

Az EVOLUTION PLUS gyorsítja a borok természetes érlelődésének folyamatát, elősegítve a mannoproteinek kibocsátását, stabilizálva a szín instabil frakcióit. Az EVOLUTION PLUS alkalmazása lehetővé teszi, hogy rövidebb idő alatt érjük el a palackozásra érettség állapotát, továbbá csökkenti a derítési segédanyagokra vonatkozó mennyiségi igényt. A termék alkalmazása javítja a bor szűrhetőségét.

ÖSSZETÉTEL	Cinnamil-észteráz és antocián aktivitásoktól tisztított granulátum, magas pektináz koncentrációval, specifikus másodlagos aktivitásokkal és β -glükonáz aktivitással β (1-3), β (1-6). Eredet: Aspergillus niger és Trichoderma harzianum		
DÓZISOK	g/hl	Alkalmazás	Hőmérséklet/Idő paraméterek
	2-3	Fehér borok érlelése	8-16°C / legalább 4 hét
	4-5	Vörös borok érlelése	8-16°C / legalább 4 hét
	2-3	Botritizált szőlők kezelése	10-14°C / 2-4 nap
	2-4	Habzó/pezsgő borok érlelése	8-12°C / legalább 4 hét
ALKALMAZÁS	A termék a kezelendő egész masszában történő teljes homogénizálásának elősegítéséhez, feloldani az Evolution Plus-t vízben, 1:10 arányban.		
TÁROLÁS	Hűvös, száraz helyen tárolandó. Felbontás után a csomagolást gondosan vissza kell zárni!		
MEGJEGYZÉSEK	Növelni az Evolution Plus dózisát (+20% g/q) ha a kezelések 12°C-nál alacsonyabb hőmérsékleten zajlanak.		
KISZERELÉS	112957-es kód – 200 g-os csomagok 112958-as kód – 1 kg-os csomagok		