

PREDENZYM AROM BLANC

REVELACIÓN AROMÁTICA DE LOS MOSTOS BLANCOS

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Poligalacturonasa / Poligalacturonasa (PG) $\geq 2\ 000$ U/g

PROPIEDADES

Debe utilizarse al final de la fermentación o cuando la densidad sea inferior o igual a 1015. La actividad pectinasa de la **AROM BLANC** junto con sus actividades secundarias (B glucosidasa) favorece la emisión de la fracción terpénica de los aromas contenidos en la baya de uva. Su uso permite que el vino adquiera estos aromas de manera significativa. El tiempo de contacto se determina con la cata según el resultado que se desee obtener. Su actividad se interrumpe al añadirse bentomita (entorno a 20 g/hl).

MODO DE EMPLEO

Diluir **AROM BLANC** en una cantidad 10 veces superior a su peso de mosto e introducirlo en la cuba durante el remontado.

DOSIS DE EMPLEO

2 a 4 g/hl.

CONSERVACION

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido frente a contaminantes, productos químicos susceptibles de desprender fuertes olores.

ENVASADO

Caja de 250 g de PET.

CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL