

PREDENZYM EXTRACT ROUGE

EXTRACCIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL COLOR

Levadura seca activa para vinificación. Cepa *Saccharomyces cerevisiae*, p. ej. Bayanus.

ORIGEN

Cepa aislada en Borgoña.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Pectina liasa / Pectina - liasa (PL) ≥ 85 U/g
- Poligalacturonasa / Poligalacturonasa (PG) ≥ 3100 U/g
- Pectina metilesterasa / Pectina – metil – esterasa (PE) ≥ 620 U/g
- Cinamyl-estérase (CIE) ≤ 15 U/g

PROPIEDADES

La enzima **EXTRACT ROUGE** permite, gracias a su importante actividad pectinasa y a sus actividades secundarias (Poligalacturonasa), una excelente extracción de la materia colorante y del potencial aromático contenido en la baya de la uva. Sus significativas actividades secundarias favorecen la estabilización del color en el tiempo.

MODO DE EMPLEO

Diluir **EXTRACT ROUGE** en una cantidad 10 veces superior a su peso de mosto e introducirla en la cuba.

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