

PREDENZYM GLUCA PLUS

OPTIMIZA LA CLARIFICACIÓN Y LA FILTRACIÓN DEL VINO

COMPOSICIÓN

Preparación concentrada a base de β 1-3; β -1-6 glucanasas y pectinasas.

ACTIVIDADES ENZIMÁTICAS

- Poligalacturonasa (PG): 3000 U/g
- Beta-(1-3;1-6)-glucanasa (BG): 150 U/g

PROPIEDADES

GLUCA PLUS hidroliza las macromoléculas (coloides protectores) de tipo pectinas y/o glucanos de uva y/o de *Botrytis cinerea*.

GLUCA PLUS mejora y optimiza las operaciones de filtración del vino: filtración bajo presiones más débiles, volúmenes filtrados más importantes y reducción de las pérdidas de vino, disminución del número de ciclos de filtración, disminución de las necesidades de medios filtrantes, menor consumición de agua de lavado, reducción de la mano de obra.

Mejora la clarificación del vino y preserva las cualidades sensoriales del vino durante las operaciones mecánicas y físicas de clarificación, filtración y embotellado.

MODO DE EMPLEO

1-Disolver **GLUCA PLUS** en 10 veces su peso de agua o de mosto. El producto es inmediatamente soluble a temperatura ambiente después de;

2- incorporar a partir del encubado (lo más pronto posible) con la ayuda de un dosificador o de un gota a gota para una mejor homogeneización. Si no, efectuar un ligero remontaje de homogeneización.

DOSIS DE EMPLEO

Blancos y rosados: de 2 a 3 g/hl.

Vinos botritizados: de 2 a 3 g/hl.

Tintos: de 3 a 5 g/hl.

CONSERVACIÓN

Los recipientes empezados deben ser utilizados durante el mes siguiente a su apertura. Conservar en su embalaje de origen a una temperatura inferior a 15°C.

EMBALAJE

Recipiente PET de 250 g con sistema de inviolabilidad, envase de cartón de 4 kg.

CONFORME AL CODEX ONOLÓGICO INTERNACIONAL