

## **PREDENZYM SUPER SPEED**

---

### **ENZIMA LÍQUIDA DE CLARIFICACIÓN ADAPTADA A LOS MOSTOS DIFÍCILES**

#### **CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS**

- Pectina liasa / Pectina - liasa (PL) :  $\geq 100$  U/g
- Poligalacturonasa / Poligalacturonasa (PG) :  $\geq 3500$  U/g
- Pectina metilesterasa / Pectina – metil – esterasa (PE) :  $\geq 700$  U/g

#### **PROPIEDADES**

La enzima **SUPER SPEED** se adapta principalmente al desfangado de los mostos con un alto contenido de pectinas procedentes de cepas tales como Ugni blanc, Muscadet y otras consideradas difíciles de clarificar. Su actividad es particularmente notable en lo que respecta al tiempo de acción y al resultado obtenido. Su formulación líquida facilita su uso respecto de las enzimas en polvo.

#### **MODO DE EMPLEO**

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

#### **DOSIS DE EMPLEO**

0,5 a 2 ml/hl.

#### **CONSERVACION**

Todo frasco empezado debe ser cerrado y utilizado en tres meses.

Conservar en un lugar fresco y seco a una temperatura inferior o igual a 4°C. Su actividad disminuye en la mitad de un año sobre la otra cuando es almacenada entre 15 y 20°C.

#### **ENVASADO**

Frasco de plástico de 1 kg y 25 kg.

**CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL**