



PECTOCEL Liquid

Enzima pectolítico líquido concentrado a base de pectinasas

→ DESCRIPCION TECNICA

Enzima pectolítico de clarificación de mostos.

Se utiliza para desfangados de variedades blancas.

Gracias a su actividad pectinliasa y poligalacturonasa, permite realizar clarificaciones de los mostos mediante la rotura de la cadena pectínica, disminuyendo su viscosidad; trabajando también de manera eficaz a baja temperatura.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Preparación enzimática de pectinasas, origen *Aspergillus Niger*.

→ DOSIS DE EMPLEO

2-4 mL/100 kg de prensado o hL de mosto.

→ FORMA DE EMPLEO

Aplicar directamente en la pasta o el mosto turbio y de manera independiente al anhídrido sulfuroso.

→ INFORMACION ADICIONAL

Para uso alimentario (empleo limitado).

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar a una temperatura inferior a 20°C.

Bombona de 10 kg.

