



# ENDOZYM<sup>®</sup> Velluto

Preparado enzimático líquido para uso en maceración



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La formulación específica de este producto, rico en actividad arabanásica, proviene de una investigación realizada en colaboración con la Universidad de Turín para aumentar la extracción de polisacáridos de la uva y compuestos polifenólicos menos oxidables y amargos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparación enzimática a base de pectinasa y arabanasa de *Aspergillus niger* (Pectinlasi EC 4.2.2.10, 160 U/g, Pectinesterasa EC 3.1.1.11, 800 U/g; L-arabanasa EC 3.2.1.99, 600 U/g).

## → DOSIS DE EMPLEO

Utilizar de 1 a 4 g/hL o quintal de producto a tratar

## → FORMA DE EMPLEO

El producto se presenta en forma líquida y se puede dosificar automáticamente añadiéndolo directamente a la uva.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase original cerrado, protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y sin olores, a temperatura inferior a 20°C. No congelar.

Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase. Una vez abierto, el producto debe conservarse bien cerrado en el frigorífico y consumirse lo antes posible.

La actividad enzimática dentro del producto se estabiliza. Si del análisis visual no se observan signos macroscópicos significativos de alteración higiénica (colonias de moho, turbidez, efervescencia, hinchazón) se puede utilizar el producto abierto hasta agotamiento. En caso de duda, contacte con el servicio técnico de AEB.

Botellas de 250 g netos en cajas de 1 kg.

