

# MYZYM READY'UP™

## PREPARACIONES ENZIMÁTICAS



Clarificación por flotación.

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

El éxito de la clarificación por flotación de las partículas depende en gran parte de la baja viscosidad de los mostos. Esto solo se puede obtener mediante la acción enzimática de hidrólisis de las pectinas de la uva.

**MYZYM READY'UP™** es una suspensión de enzimas pectolíticas sinérgicas, que aceleran el transporte de las lías del mosto hacia la superficie. Su forma líquida permite que sea fácil de usar, especialmente en grandes instalaciones de vinificación.

### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Principales actividades enzimáticas: poligalacturonasas, pectinesterasas y pectinliasas.
- Actividad cinamilesterasa: muy baja. Los riesgos de pérdida de frescura aromática son limitados.
- Forma: líquida.

### ↓ DOSIS DE USO

- De 2 a 3 mL/hL

### ↓ MODO DE EMPLEO

Diluir en 10 volúmenes de agua. Incorporar lo antes posible: en la tolva de recepción, en la prensa o, si no está previsto, en el mosto dentro del tanque de desfangado.

Utilizar un sistema de goteo, una bomba dosificadora u otro sistema de dispersión que permita una perfecta homogeneización dentro de la vendimia o del mosto. Tras su incorporación al mosto, homogeneizar mediante un remontado.

No realizar ningún tratamiento con bentonita durante el enzimado.

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En bidones de 1 L, 10 L y 20 kg.

Consérvese en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura entre 4 y 8 °C. Una vez abierto, el producto debe usarse rápidamente.