



# ENDOZYM® Velluto

Preparado enzimático líquido para uso em maceração



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

A formulação específica deste produto, rico em atividade arabanásica, é o resultado de investigações realizadas em colaboração com a Universidade de Turim para aumentar a extração de polissacáridos de uvas e compostos polifenólicos menos oxidáveis e amargos.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparação enzimática à base de pectinase e arabanase de *Aspergillus niger* (Pectinlease EC 4.2.2.10, 160 U/g, Pectinesterase EC 3.1.1.11, 800 U/g; L-arabanase EC 3.2.1.99, 600 U/g).

## → DOSES A APLICAR

Utilizar de 1 a 4 g/hL ou quintal de produto a tratar.

## → MODO DE APLICAR

O produto é em forma líquida e pode ser doseado automaticamente, adicionando-o diretamente na uva

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original selada, protegida da luz, em local fresco e seco e a uma temperatura inferior a 20°C. Não congelar.

Consumir de preferência antes da data indicada na embalagem.

Uma vez aberto, o produto deve ser mantido bem fechado no frigorífico e consumido o mais rápido possível.

A atividade enzimática do produto é estabilizada. Se uma análise visual não mostrar sinais macroscópicos significativos de mudança microbiológica (colónias de fungos, turvação, efervescência, inchaço do frasco), o produto aberto pode ser usado até acabar.

Em caso de dúvida, entre em contato com o serviço técnico da AEB.

Frascos de 0,250 kg em caixas de 1 kg.

