

QUALISZYM VS

cód.30138

RENDIMIENTOS SUPERIORES PARA LA EXTRACCIÓN DE COLOR

COMPOSICIÓN:

Complejo enzimático líquido concentrado de pectinasa-celulasa con actividad Pectinliasa, hemicelulasa, celulasa y proteasa ácida.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

QUALISZYM VS, es un complejo enzimático líquido concentrado de pectinasa-celulasa producido a partir de cepas clásicas seleccionadas de microorganismos de calidad alimentaria. **QUALISZYM VS**, se presenta muy estable, activo y eficaz para la extracción de color. Presenta diversas actividades gracias a Pectinliasa, Proteasa ácida, Celulasa y Hemicelulasa, que permiten una fuerte extracción de antocianinas.

APLICACIÓN Y DOSIS DE EMPLEO:

QUALISZYM VS, es una enzima muy útil para la extracción de color. Diluir en 10 veces su peso en mosto y añadir directamente. Esta enzima funciona a pH bajo y a temperaturas de hasta 60 °C

| Aplicación | Dosis | Tiempo de contacto |
|--------------------|---------------------------|------------------------|
| Mosto de uva tinta | 40 – 80 g/Tonelada de uva | 1- 3 h entre 8 y 20 °C |

CARACTERÍSTICAS:

QUALISZYM VS

- Enzimas: Pectinasa, como PL, celulasa, hemicelulasa y proteasa ácida.
- Actividad: > 10.000 CXU/gramo
- Apariencia: Líquido marrón.
- Consigue vinos con mayor intensidad de coloración.
- Estatus de OGM: No OGM

| BIO (EU) | NOP (USDA) | VEGANO |
|---------------|---------------|--------|
| No autorizado | No autorizado | Sí |

- Reglamento ecológico R(UE) 2018/848
- 2024 NOP Program Handbook

EMBALAJE:

QUALISZYM VS está disponible en envases de 25Kg.

CONSERVACIÓN:

El producto debe almacenarse en el envase original en condiciones de refrigeración a una temperatura de 4 a 10 C °

Los materiales para uso o contacto alimentario cumplen con los requisitos APPCC – Codex Alimentario.

El producto cumple con los criterios y especificaciones mencionadas previamente. El producto se elabora y etiqueta conforme a las normativas vigentes, con referencia específica al sector enológico, para el cual la reglamentación prevé el cumplimiento del Codex Enológico Internacional, bajo el control de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) en su versión actualizada y el Reglamento CE 068/2022 y posteriores modificaciones y actualizaciones. // “Cuanta información contiene esta ficha, es copia literal de la facilitada por nuestro proveedor / fabricante”.

RGSEAA: 31.003204/AB

