

Description	Enzyme pectolitique à haute activité, actif sur les glucanes et les xylanes associés à des protéines.
Composition	Polygalacturonases, pectinestérases, pectine-lyases, glucanase, xylanase et protéine xylanase.
Caractéristiques	<p>► Produit spécifique pour la macération des moûts, l'extraction des arômes et la clarification des moûts blancs et rosés.</p> <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	Moûts en phase de pré-fermentation. Dosage conseillé: de 1 à 2 g/hl.
Préparation	Dissoudre dans de l'eau à 20 °C dans un rapport 1:10.
Conditionnement	Pots de 0,5 Kg et 1 Kg.
Durée et conservation	Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette.
	Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures. Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.