



Polizym B

Enzimi.

Enzima pectolitico ad alta attività, attivo su glucani e xilani associati a proteine.
Poligalatturonasi, pectinesterasi, pectiniasi, glucanasi, xylanasi e proteinxylanasi.
Mosti in fase pre-fermentativa.
Dosaggio consigliato: da 1 a 2 g/hl.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

CARATTERISTICHE:

- Prodotto specifico per la macerazione dei mosti, l'estrazione degli aromi e la chiarifica di mosti bianchi e rosè.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

CONFEZIONI:

Sacchetti da 500 g e 1 kg.

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

Sciogliere in acqua a 20°C in rapporto 1:10.