

ENZIMEK

EnartisZym COLOR FRUIT

FOLYÉKONY PEKTOLITIKUS ENZIM A KÉK SZŐLŐ MACERÁCIÓJÁHOZ, VALAMINT A SZÍN- ÉS AZ AROMAANYAG-PREKURZOROK GYORS EXTRAKCIÓJÁHOZ

ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

A macerációs szakasz a vörösborkészítés legfontosabb fázisa. Számos technika lehetővé teszi a fenolos anyagok és az aromaprekurzorok optimális szintű extrakcióját a kiváló minőségű borok előállítására érdekében.

Ebben a szakaszban mindenképp az enzimek minősége és típusa játszik kulcsfontosságú szerepet.



Az EnartisZym COLOR FRUIT ideális az egyenetlen érettségű szőlőhöz, mivel a rövid maceráció során maximalizálja a szín, illetve a gyümölcsös aroma prekurzorok extrakcióját.

Olyan fogyasztásra kész borok előállítására alkalmas, amelyeknél az aromás frissesség megőrzése a cél, a gyümölcsös illattal és az élénk színnel együtt.

Az EnartisZym COLOR FRUIT egy másodlagos cellulóz aktivitásban gazdag pektolitikus enzim, amely lehetővé teszi a cellulóz gyors lebontását segíti a derítést és javítja a szűrhetőséget.

Az EnartisZym COLOR FRUIT genetikailag nem módosított organizmusokból származik (GMO-mentes termék), illetve nem tartalmaz negatív másodlagos – oxidáz, antocianáz, fahéjsavészteráz -aktivitásoka.

ALKALMAZÁSI TERÜLET

Az EnartisZym COLOR FRUIT használata kifejezetten a kék szőlőből való borkészítéshez ajánlott, különösen az intenzív, stabil színű és aromájú vörösborkok előállításához.

Ideális a következőkhöz:

- egyenetlen érésű kék szőlőhöz;
- a fenolos vegyületek tartalmának növeléséhez rövid maceráció és/vagy rövid héjon áztatásnál;
- a fenolos vegyületek és az aroma prekurzorok extrakciójának felgyorsítására és növelésére a borkészítés során;
- Az érzékszervi profil javítása és a prekurzorok maximális extrakciójának biztosítása az aroma maximális kihangsúlyozása érdekében
- A tisztítás, valamint a szűrhetőség javítása és felgyorsítása

**ADAGOLÁS**

2–5 mL/hL

**HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

Adja az EnartisZym COLOR FRUIT terméket közvetlenül a zúzott vagy az egész szőlőre egy adagolóval a tartály feltöltésekor vagy az átszivattyúzáskor.

**KISZERELÉS ÉS TÁROLÁSI KÖRÜLMÉNYEK**

1 kg

Lezárt csomagolás: napfénytől távol, hűvös (lehetőleg 5–15 °C) és száraz helyen tartandó.

Felbontás után: gondosan visszazárva tárolja a hűtőszekrényben. Egy éven belül felhasználható.

**MEGFELELŐSÉG**

A termék megfelel a következőknek:

A FAO/WHO Élelmiszer-adalékanyagokkal Foglalkozó Közös Szakértői Bizottsága (Joint Expert Committee on Food Additives, JECFA)

Az Élelmiszeripari Vegyi Anyagok Kódexe (Food Chemicals Codex, FCC) az élelmiszeripari enzimekre vonatkozóan.



Az itt megadott információk jelenlegi ismereteinket és tapasztalatainkat tükrözik, azonban nem mentesítik a felhasználót a biztonsági és védelmi előírások betartása vagy a termék rendeltetésszerű használata alól.

Codex Œnologique International

Borkészítésre jóváhagyott termék a következővel összhangban:
A Bizottság 606/2009/EC sz. rendelete.
Az Unió 934/2009/EU sz. rendelete (2019/07/12-től alkalmazandó).

Az itt megadott információk jelenlegi ismereteinket és tapasztalatainkat tükrözik, azonban nem mentesítik a felhasználót a biztonsági és védelmi előírások betartása vagy a termék rendeltetésszerű használata alól.