






ENZIMI

ENARTISZYM 1000 S

ENZIMA PECTOLITICO IN POLVERE MICROGRANULATA

	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>EnartisZym 1000 S è una preparazione pectolitica altamente purificata ed attiva, particolarmente indicata per la pulizia statica dei mosti. EnartisZym 1000 S, svolgendo un'intensa azione idrolitica a carico delle pectine dell'uva, accelera i processi di illimpidimento e di chiarifica del mosto, permettendo quindi, in caso di defecazione a freddo, un notevole risparmio di frigorifici. Allo stesso tempo, il maggiore compattamento della parte fecciosa consente di minimizzare le perdite di liquido e di ridurre i tempi di lavoro del filtro sottovuoto. Quando aggiunto direttamente sulle uve o in pressa, EnartisZym 1000 S aumenta la resa in mosto sia allo sgrondo sia in pressatura, permettendo altresì la riduzione dei tempi e delle pressioni operative. In vini ricchi di pectine, facilita la chiarifica e le operazioni di filtrazione.</p> <p>EnartisZym 1000 S non deriva da OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e non contiene attività secondarie negative come ossidasi, antocianasi e cinnamil-esterasi.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <p>EnartisZym 1000 S nasce come enzima specifico per la pulizia dei mosti, pertanto viene principalmente utilizzato nelle prime fasi della vinificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sul mosto sgrondato o pressato: per diminuirne la viscosità ed accelerare di conseguenza la sfeccatura e la chiarifica; - in pressa: per facilitare la fuoriuscita del succo; per incrementare la resa di pressatura; per diminuire le pressioni operative ed incrementare così la qualità del vino (minore azione meccanica a carico delle bucce e minore estrazione di composti dai gusti erbacei). <p>EnartisZym 1000 S può essere impiegato anche per facilitare le operazioni di chiarifica e filtrazione di vini che, in conseguenza di un elevato contenuto in pectine, risultano di difficile pulizia.</p>
	<p>DOSI</p> <p>Da 2 a 4 g/hL</p> <p>Le dosi possono variare in funzione del vitigno e dell'annata. Le dosi più elevate si applicano in condizioni di pH e temperatura bassi, con tempi di lavorazione brevi e in caso di uve particolarmente ricche di sostanze pectiche (Moscato, uve poco mature ecc.). Nell'applicazione su vino, i tempi di contatto necessari all'azione di EnartisZym 1000 S sono dell'ordine dei due - tre giorni o più, in funzione della temperatura del vino stesso.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Dissolvere il prodotto in 10 parti d'acqua e aggiungere in maniera uniforme direttamente sulle uve mediante dosatore, oppure al mosto in fase di riempimento del serbatoio o nel corso di un rimontaggio.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>250g</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dalla luce, in luogo fresco (preferibilmente a 5-15°C) e asciutto. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in frigorifero. Consumare entro un anno.</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.



CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi a:
FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)
Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes
Codex Œnologique International.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Reg. (CE) N. 606/2009
Reg. (UE) 2019/934 (si applica a decorrere dal 07/12/2019)

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.
