







ENZIMI

ENARTISZYM 1000 SL

ENZIMA PECTOLITICO LIQUIDO

	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>EnartisZym 1000 SL, enzima pectolitico liquido altamente purificato, idrolizza rapidamente le pectine naturalmente contenute nell'uva, accelerando i processi di illimpidimento e di chiarifica. La riduzione dei tempi necessari per una corretta sfeccatura del mosto, e insieme il buon compattamento delle fecce, consentono un sensibile risparmio di frigorifici e dei costi di filtrazione. Se aggiunto direttamente sulle uve o in pressa, EnartisZym 1000 SL consente di aumentare la resa in mosto fiore e di pressatura.</p> <p>EnartisZym 1000 SL 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 SL è un'enzima specifico per la pulizia dei mosti e viene utilizzato:</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>La forma liquida lo rende di facile e pratico impiego, in modo particolare dove esistono impianti automatici di dosaggio in linea.</p>
	<p>DOSI</p> <p>Da 2 a 3 mL/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.).</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Data la sua forma liquida, EnartisZym 1000 SL può essere utilizzato tal quale, oppure diluito in acqua. Va aggiunto direttamente al pigiato o alle uve in maniera uniforme, tramite dosatore, oppure in fase di riempimento del serbatoio, o ancora nel corso di un rimontaggio.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>25 kg</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>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>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 Alimentarius International.</p> <p>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)</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.