







ENZIMI

ENARTISZYM AROM MP

Enzima macerativo per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi fruttati.

	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>EnartisZym Arom MP è un enzima pectolitico microgranulato da utilizzare nella macerazione pellicolare delle uve bianche e rosse per incrementare l'estrazione dei precursori aromatici contenuti nelle bucce e ottenere di conseguenza vini con un aroma più intensamente fruttato.</p> <p>La presenza di numerose attività secondarie oltre alle classiche attività pectolitiche fa sì che EnartisZym Arom MP sia efficace nel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ridurre la viscosità del mosto; ▪ aumentare la resa di pressatura; ▪ aumentare l'estrazione di sostanze aromatiche e polisaccaridiche; ▪ migliorare la stabilità proteica. <p>EnartisZym Arom MP non deriva da OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e non contiene attività secondarie negative come ossidasi e cinnamil-esterasi</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <p>Nella produzione di vini bianchi, rosati e rossi fruttati, usare EnartisZym Arom MP in pressa o durante la macerazione per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ aumentare il carattere fruttato espressione degli aromi primari contenuti nell'uva; ▪ aumentare la resa di pressatura ▪ ridurre il trattamento con bentonite e preservare così la qualità aromatica e la struttura del vino.
	<p>DOSI</p> <p>2-4 g/q d'uva</p> <p>Le dosi più elevate si applicano in condizioni di pH e temperature bassi, con tempi di macerazione brevi e in caso di uve non sufficientemente mature.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Sciogliere il prodotto in 10 parti di acqua o mosto e aggiungere in maniera uniforme direttamente sulle uve o al mosto.</p> <p>Per assicurarsi l'illimpidimento ottimale del mosto, dopo pressatura aggiungere 1mL/hL di EnartisZym RS.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>Barattolo da 250 g e 1 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:</p> <p>FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</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.