

ENZIMI

ENARTISZYM AROM MP

ENZIMA PECTOLITICO GRANULATO PER LA PRODUZIONE DI VINI BIANCHI AROMATICI

CARATTERISTICHE GENERALI

EnartisZym Arom MP è un enzima pectolitico granulato da utilizzare nella macerazione pellicolare delle uve bianche per incrementare l'estrazione dei precursori aromatici contenuti nelle bucce ed ottenere di conseguenza vini con un aroma più intensamente fruttato.

La presenza nel suo formulato di proteasi attive alle condizioni di pH e temperatura del mosto, completa l'azione di cellulasi, emicellulasi e delle classiche attività pectolitiche.

EnartisZym Arom MP quindi,

- riduce la viscosità del mosto grazie all'azione pectolitica;
- accelera la disgregazione delle cellule della buccia grazie all'azione di cellulasi ed emicellulasi che degradano le pareti cellulari;
- per azione della proteasi, che disgrega specificamente le membrane cellulari, vacuolari e dei vari organelli presenti nella cellula, incrementa l'estrazione delle sostanze aromatiche e polisaccaridiche contenute nelle parti solide dell'acino.

Il vino che se ne ottiene pertanto, risulta più ricco in aromi che esprimono la qualità e le caratteristiche del frutto da cui è stato prodotto.

L'uso di EnartisZym Arom MP in pressa o durante la macerazione pellicolare, permette:

- una maggiore e più rapida estrazione dei precursori aromatici contenuti nelle bucce;
- la diminuzione dell'instabilità proteica, grazie all'attività delle proteasi acide capaci di idrolizzare le proteine contenute nel mosto;
- la riduzione del dosaggio di bentonite necessario per raggiungere la stabilità proteica del futuro vino e di conseguenza il mantenimento di una qualità aromatica e gustativa migliore anche in varietà "neutre".

EnartisZym Arom MP non deriva da OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e non contiene attività secondarie negative come ossidasi e cinnamil-esterasi

APPLICAZIONI

Nella macerazione delle uve bianche:




- aumenta il carattere fruttato espressione degli aromi primari contenuti nell'uva;
- aumenta la resa di pressatura
- migliora la stabilità proteica, riduce il trattamento con bentonite e consente così di preservare la qualità aromatica e la struttura del vino.

DOSI

2-4 g/q d'uva

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.

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.

	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Dissolvere il prodotto in poca acqua o mosto 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. Per assicurarsi l'illimpidimento ottimale del mosto, dopo pressatura aggiungere 1-3 mL/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: 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. (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.