






ENZIMI

EnartisZym COLOR FRUIT

ENZIMA PECTOLITICO LIQUIDO PER LA MACERAZIONE DI UVA ROSSA E UNA RAPIDA ESTRAZIONE DI COLORE E PRECURSORI AROMATICI

| | |
|---|---|
|  | <p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>La fase di macerazione è la fase più importante nella vinificazione in rosso. Numerose tecniche di cantina permettono di ottimizzare la produzione del vino raggiungendo livelli di estrazione di sostanze fenoliche e precursori aromatici ottimali per poter successivamente ottenere un prodotto di qualità. Un ruolo fondamentale è giocato soprattutto dalla qualità e dalla tipologia di enzima impiegato.</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT è ideale per l'impiego su uve con maturazione poco omogenea per massimizzare l'estrazione di colore e precursori di aromi fruttati in fase di macerazione breve. È indicato per la produzione di vini di pronta beva dove l'obiettivo è mantenere la freschezza aromatica dal bouquet fruttato e dal colore vivo.</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT è un enzima pectolitico ricco in attività secondarie che, agendo in maniera sinergica tra loro, permettono di migliorare la chiarifica e la filtrabilità del vino stesso grazie all'attività cellulastica che favorisce una rapida degradazione della cellulosa presente.</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT non deriva da OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e non contiene attività secondarie negative come ossidasi, antocianasi e cinnamil-esterasi.</p> |
|  | <p>APPLICAZIONI</p> <p>Specifico per la vinificazione delle uve rosse, l'impiego di EnartisZym COLOR FRUIT è particolarmente raccomandato nella produzione di vini rossi dal colore e dall'aroma intenso e stabile.</p> <p>Ideale per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Uva rossa caratterizzata da una maturazione poco omogenea ▪ Aumentare il contenuto di composti fenolici in caso di macerazioni breve e/o breve tempo di contatto con la buccia ▪ Accelerare ed aumentare l'estrazione di composti fenolici e precursori aromatici durante una macerazione breve ▪ Migliorare il profilo organolettico ed assicurare la massima estrazione di precursori per massimizzare l'espressione aromatica ▪ Migliorare e velocizzare la chiarifica e la filtrabilità |
|  | <p>DOSI</p> <p>2 – 5 mL/100kg di uva</p> |
|  | <p>MODALITÀ D'USO</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT si applica direttamente al pigiato o alle uve in maniera uniforme, tramite dosatore, o in fase di riempimento del serbatoio oppure nel corso di un rimontaggio.</p> |
|  | <p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>1kg</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.