






ENZIMI

ENARTISZYM COLOR LIQUIDO

Enzima pectolitico per la macerazione delle uve rosse

	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>La fase di macerazione è la fase più importante nella vinificazione per l'ottenimento di vini rossi di qualità. L'estrazione delle sostanze fenoliche dipende da numerosi fattori come il sistema di pigiatura, il livello di anidride solforosa, la temperatura e la durata della macerazione, il numero dei rimontaggi e, non ultima, dalla qualità dell'enzima impiegato.</p> <p>EnartisZym Color Liquido è un enzima pectolitico ricco di attività secondarie che, agendo in sinergia le une con le altre, accelerano ed intensificano il processo di estrazione delle sostanze polifenoliche, in particolare antociani e tannini, contenute nella buccia dell'uva. A parità di durata della macerazione, quindi, il vino trattato con EnartisZym Color Liquido si presenta più ricco di sostanze fenoliche rispetto al testimone non trattato, più intensamente profumato al naso e più strutturato al palato; spesso anche più intensamente colorato. Inoltre, l'estrazione preferenziale di tannini legati a polisaccaridi e proteine indotta dal pool di attività secondarie, fa sì che il vino risulti equilibrato in bocca e dotato di una componente tannica atta a garantire una buona stabilizzazione del colore.</p> <p>EnartisZym Color Liquido 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 Liquido è particolarmente raccomandato:</p> <ul style="list-style-type: none"> per vitigni con un rapporto tannini/antociani squilibrato, dove si ricerca una maggiore estrazione di tannini per avere vini più strutturati ed un colore più stabile nel tempo; nelle macerazioni brevi, per incrementare il contenuto in sostanze fenoliche del vino; per la produzione di vini rossi freschi, con intense note fruttate; in tutti i casi (uve a maturazione incompleta, alte produzioni per ettaro, ecc.) in cui l'estrazione del colore rischia di essere insoddisfacente; uve parzialmente alterate, allo scopo di estrarre rapidamente tannini e sostanze coloranti, evitando la comparsa di gusti sgraditi (in sinergia con EnartisTan Rouge).
	<p>DOSI</p> <p>2 - 6 mL/q d'uva.</p> <p>Le dosi più elevate permettono un'estrazione più rapida ed intensa di sostanze fenoliche.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Usare il prodotto tal quale o diluito in 10 - 20 parti d'acqua. Aggiungere 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>

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 professione 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.
