








ENZIMI

EnartisZym COLOR PLUS

Enzima pectolitico sviluppato per l'estrazione dei composti fenolici e per la stabilità del colore

	<p>COMPOSIZIONE Preparato enzimatico pectolitico ricco in pectinasi, cellulasi ed emicellulasi</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisZym COLOR PLUS è stato sviluppato per accelerare ed aumentare l'estrazione di polifenoli (in particolare di antociani e tannini) contenuti nelle bucce delle uve e per promuovere la loro stabilizzazione. L'attività pectolitica di EnartisZym COLOR PLUS migliora la chiarifica e la filtrabilità, mentre l'attività cellulase ed emicellulase assicura una rottura delle membrane e delle pareti cellulari delle uve rapida, aumentando quindi l'estrazione dei polifenoli dalle bucce. EnartisZym COLOR PLUS è molto efficace ad idrolizzare le proteine delle uve, limitando così la loro capacità di legarsi ai tannini e precipitare. In aggiunta, i vini trattati con EnartisZym COLOR PLUS mostrano un contenuto in tannini maggiore, andando così a promuovere la formazione di un colore più stabile. EnartisZym COLOR PLUS estrae preferibilmente tannini legati a polisaccaridi, risultando così in vini più bilanciati. EnartisZym COLOR PLUS non è derivato da Organismi Geneticamente Modificati (prodotto non-OGM) e non contiene attività secondarie come ossidasi o cinnamil esterasi.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Accelerare ed aumentare l'estrazione dei composti fenolici nei mosti d'uva rossa, specialmente di antociani e tannini. ▪ Migliorare la stabilità colloidale e diminuire la precipitazione dei tannini e degli antociani. ▪ Migliorare stabilità ed intensità del colore. ▪ Migliore chiarifica e filtrabilità. ▪ Per varietà d'uva con un rapporto sbilanciato tra tannini ed antociani. ▪ In caso di una macerazione corta o di un limitato contatto con le bucce, per aumentare il contenuto fenolico nel vino.
	<p>DOSAGGIO 20 - 40 g/ton</p> <p>I dosaggi più alti sono raccomandati quando il pH e le temperature sono bassi, i tempi di macerazione corti, e in caso di uve non del tutto mature.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Diluire EnartisZym COLOR PLUS in 10 parti d'acqua, aggiungere alle uve oppure in vasca ed omogenizzare.</p>
	<p>PACKAGING AND STORAGE CONDITIONS 250 g – 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 Questo prodotto è conforme a: FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes</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.

Codex Œnologique International.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.

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.
