







ENZIMI

ENARTISZYM COLOR PLUS

ENZIMA PECTOLITICO IN POLVERE PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE

	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>La fase di macerazione è la fase più importante 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 Plus 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 (antociani e tannini) contenute nella buccia dell'uva.</p> <p>I vini trattati con EnartisZym Color Plus sono più ricchi in tannini rispetto ai vini trattati con i classici enzimi di macerazione. Una maggiore concentrazione di tannini durante la fermentazione alcolica aumenta le reazioni di condensazione antociano-tannino che portano alla formazione di composti colorati stabili.</p> <p>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 Plus 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 Plus è particolarmente raccomandato nella produzione di vini rossi dal colore intenso e stabile.</p>
	<p>DOSI</p> <p>Da 2 a 4 g/100 kg 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>EnartisZym Color Plus va sciolto in acqua in rapporto di circa 1:10 ed aggiunto 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>250 g – 1 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dalla luce, in luogo fresco (preferibilmente a 5-15°C) e asciutto.</p> <p>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)</p> <p>Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes</p> <p>Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:</p> <p>Reg. (UE) 2019/934 e successive modifiche.</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.