







ENZIMI

ENARTISZYM ÉLEVAGE

ENZIMA PECTOLITICO IN POLVERE MICROGRANULATA PER L'AFFINAMENTO DEI VINI DI QUALITÀ

	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>La tecnica cosiddetta dell'élevage sur lies è da tempo praticata, in Francia e altrove, per l'ottenimento di vini di qualità. Durante questa fase di affinamento, in seguito all'autolisi dei lieviti, si ha il passaggio in soluzione di sostanze polisaccaridiche complesse, tra cui le mannoproteine, che contribuiscono a migliorare le caratteristiche gustative dei vini, soprattutto a livello di morbidezza e volume al palato.</p> <p>Dal momento che la parete cellulare dei lieviti è costituita per circa il 50% da glucani, è evidente che un preparato enzimatico in grado di rompere questa struttura faciliterà il rilascio delle mannoproteine, rendendolo più veloce e quantitativamente significativo in tempi brevi.</p> <p>EnartisZym Élevage è un nuovo tipo di enzima pectolitico, che presenta anche una elevata attività β-glucanasi, in grado di accelerare la lisi cellulare dei lieviti e di aumentare il tenore di mannoproteine dei vini.</p> <p>EnartisZym Élevage non deriva da OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e non contiene attività secondarie negative come ossidasi, antocianasi e cinnamil-esterasi.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <p>Elaborazione di vini di pregio: EnartisZym Élevage consente di migliorare le caratteristiche organolettiche, sia fornendo un quadro aromatico più complesso, sia apportando volume e morbidezza ai vini trattati. Le recenti acquisizioni dei ricercatori di diversi Paesi hanno appurato che le mannoproteine, ottenibili in seguito al trattamento con EnartisZym Élevage, conferiscono al vino una maggiore stabilità nei confronti delle precipitazioni tartariche, delle ossidazioni e delle cadute di colore; inoltre, sembrano avere un effetto favorevole sulla fermentazione malolattica.</p> <p>Vini prodotti da uve bottrizzate: la Botrytis cinerea produce quantità considerevoli di glucani, tanto da rendere sovente difficoltosa la filtrazione dei vini ottenuti da uve colpite da questa muffa. EnartisZym Élevage, idrolizza la catena polisaccaridica del glucano e ne riduce il potere colmatante, facilitando di conseguenza la filtrazione del vino e consentendo al contempo significativi risparmi di tempo, mano d'opera e coadiuvanti di filtrazione.</p>
	<p>DOSI</p> <p>Da 2 a 5g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>EnartisZym Élevage va sciolto in acqua in rapporto di circa 1:10 e incorporato nella massa da trattare in modo omogeneo, tramite tubo Venturi o pompa dosatrice, nel corso di un rimontaggio.</p> <p>Per incrementare il contenuto di mannoproteine, va aggiunto ai vini a fermentazione alcolica ultimata, dopo aver eliminato le fecce grossolane con un travaso. Per evitare la comparsa di odori anomali, si consiglia di mantenere la temperatura tra i 10 ed i 15 °C, e di attendere un paio di settimane prima di solfitare. La durata del trattamento è di alcune settimane: in genere si consiglia un tempo di contatto di 4-6 settimane. Per favorire l'azione estrattiva dell'enzima, si consiglia di effettuare un paio di rimontaggi o batonnage settimanali. Si raccomanda inoltre, di effettuare degustazioni frequenti, per valutare</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.

	<p>esattamente i tempi di contatto: una volta ottenuto l'effetto desiderato, un travaso, eventualmente preceduto da una leggera chiarifica con Pluxcompact, oppure una filtrazione, permettono di eliminare l'enzima.</p> <p>Per migliorare la filtrabilità dei vini ottenuti da uve bottrizzate, il trattamento, che si può effettuare sia al termine della FA, sia su vino finito, dura all'incirca 15 giorni, ad una temperatura superiore ai 10 °C.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>250g</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.