







ENZIMI

EnartisZym EXTRA

Enzima pectolitico per macerazione su bucce d'uva bianca

	<p>COMPOSIZIONE Enzima pectolitico liquido con attività cellulastica ed emicellulastica</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisZym EXTRA è un preparato enzimatico sviluppato per la macerazione con le bucce d'uva bianca. L'applicazione di EnartisZym EXTRA durante la macerazione porta a vini che sono più ricchi in aromi e più complessi, più strutturati e bilanciati, e con un potenziale d'affinamento maggiore. Questo è dovuto alla attività enzimatica di EnartisZym EXTRA, che garantisce un rapido ed intenso rilascio in soluzione di polifenoli e di precursori aromatici provenienti dalle bucce. Inoltre, l'uso di EnartisZym EXTRA porta ad aumentare la resa in mosto, ad aumentare l'azoto prontamente assimilabile rilasciato nel mosto, e a migliorare la chiarificazione del mosto. Quando usato durante la criomacerazione, EnartisZym EXTRA comporta una rapida riduzione della viscosità del mosto, che porta ad uno scambio termico più efficiente. EnartisZym EXTRA 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"> ▪ Sviluppato per massimizzare l'estrazione dei composti derivanti dalle bucce d'uva bianca, EnartisZym EXTRA viene usato in macerazione per aumentare i composti aromatici, la complessità e la resa. ▪ EnartisZym EXTRA riduce il tempo di contatto durante la criomacerazione ▪ Quando usato in pressatura, EnartisZym EXTRA diminuisce la pressione e i tempi necessari. Il risultato è un aumento in qualità (meno aromi erbacei legati ad un'eccessiva azione meccanica sulle bucce), e una resa maggiore.
	<p>DOSAGGIO 20 - 60 mL/ton</p> <p>I dosaggi variano in base alla varietà d'uva, il pH, la temperatura e l'annata. I dosaggi più alti sono raccomandati quando il pH e le temperature sono bassi, i tempi di lavorazione corti, e in caso di uve non del tutto mature.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Utilizzare EnartisZym EXTRA come è oppure diluirlo in 10 parti di acqua. Aggiungere direttamente alle uve, o durante il riempimento della vasca ed omogenizzare.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 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>

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

Questo prodotto è conforme 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:
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.
