






ENZIMI

ENARTISZYM EXTRA

ENZIMA PECTOLITICO LIQUIDO PER LA MACERAZIONE PELLICOLARE DELLE UVE BIANCHE

	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>EnartisZym Extra è una preparazione enzimatica liquida ad attività pectolitica, specifica per la macerazione pellicolare delle uve bianche. L'applicazione di EnartisZym Extra in criomacerazione infatti, induce una rapida diminuzione della viscosità del pigiato, fatto questo che si traduce in scambi termici più efficienti e di conseguenza in un sensibile risparmio di frigorifici. Inoltre, la presenza di attività collaterali di natura cellulolica ed emicellulolica garantisce una rapida ed intensa disgregazione delle pareti e delle membrane cellulari dell'uva, favorendo così il passaggio in soluzione delle sostanze nobili contenute nella buccia, in particolare di polifenoli e precursori aromatici. L'applicazione di EnartisZym Extra nella macerazione pellicolare delle uve bianche consente quindi di ottenere vini più ricchi e complessi all'olfatto, più strutturati e più equilibrati al gusto, e dotati di un maggiore potenziale di invecchiamento. L'utilizzo di EnartisZym Extra in macerazione o in pressa porta generalmente ad un incremento di resa in succo del 6÷8% e, come dimostra una recente sperimentazione condotta su uve Chardonnay, ad un sensibile aumento del contenuto naturale in azoto prontamente assimilabile (APA) del mosto. Inoltre, l'attività di degradazione delle pectine svolta da EnartisZym Extra facilita la successiva chiarificazione dei mosti che non necessitano quindi di apporti enzimatici aggiuntivi.</p> <p>EnartisZym Extra non deriva da OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e non contiene attività secondarie negative come ossidasi e cinnamil-esterasi.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <p>EnartisZym Extra si applica in tutti quei casi in cui si vuole massimizzare l'estrazione dei composti contenuti nelle bucce delle uve bianche, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ in criomacerazione: permette di ridurre i tempi di contatto, consentendo un sensibile risparmio di frigorifici; ▪ in pressa: un'aggiunta tempestiva riduce le pressioni e la durata dei cicli di pressatura. Si ottiene così un aumento della qualità del vino (riduzione dei gusti erbacei legati ad un'eccessiva azione meccanica sulle bucce), accompagnato da un sensibile incremento della resa in succo.
	<p>DOSI</p> <p>Da 2 a 5 mL/100 kg d'uva.</p> <p>Le dosi più elevate si applicano in condizioni di pH e temperature bassi, con tempi di macerazione brevi e in caso di uve non sufficientemente mature.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Data la sua forma liquida, EnartisZym Extra può essere utilizzato tal quale, oppure diluito in 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>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

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.
