








ENZIMI

ENARTISZYM EZFILTER

Enzima liquido per migliorare la filtrabilità e la stabilità colloidale del vino

	<p>COMPOSIZIONE Preparazione enzimatica liquida con attività pectolitica (poligalatturonasi, pectinesterasi e pectiniasi) prodotta da un ceppo selezionato di <i>Aspergillus niger</i> e attività betaglucanasiche ottenute da <i>Trichoderma harzianum</i>.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisZym EZFilter è stato creato per risolvere i problemi di chiarifica e filtrazione che si possono incontrare nel corso della vinificazione di uve affette da botrite o altri patogeni, uve naturalmente ricche in pectine neutre e uve prodotte in condizioni di stress idrico e termico. La rapidità e l'efficacia di EnartisZym EZFilter dipendono dall'elevata concentrazione e specificità delle sue attività primarie pectolitiche e betaglucanasiche e dalla varietà delle sue attività secondarie. EnartisZym EZFilter può essere applicato anche durante la fase di maturazione del vino su fecce fini, naturali o aggiunte in forma di lievito inattivato, per accelerare la lisi cellulare e aumentare l'estrazione delle mannoproteine contenute nelle pareti cellulari del lievito. EnartisZym EZFilter non deriva da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e non contiene attività secondarie negative come ossidasi e cinnamil-esterasi.</p>
	<p>APPLICAZIONI <i>Nella UE</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Migliorare la chiarifica e la filtrabilità di vini difficili (ottenuti da uve affette da botrite o altri patogeni, ricche in pectine neutre o cresciute in condizioni di stress). Accelerare il processo di affinamento su feccia fine. Migliorare la stabilità colloidale del vino favorendo una più intensa estrazione di mannoproteine dalla parete cellulare dei lieviti contenuti nelle fecce fini o aggiunti in forma di lievito inattivato. <p><i>Nei paesi extra UE</i> dove consentito, per migliorare chiarifica e filtrabilità si consiglia l'applicazione di EnartisZym EZFilter già in mosto.</p>
	<p>DOSI 1 – 4 mL/hL</p> <p>Le dosi possono variare in funzione del vitigno e dell'annata. Le dosi più elevate si applicano in condizioni di pH e temperatura bassi, con tempi di lavorazione brevi e in caso di uve particolarmente ricche di solidi.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Aggiungere il prodotto tal quale o diluito in 10 parti di acqua al vino da trattare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Migliorare la chiarifica e la filtrabilità:</i> il trattamento ha una durata di 4 -10 giorni, in funzione della temperatura del vino (si consiglia una temperatura maggiore di 10°C) dopodiché chiarificare e/o filtrare. <i>Accelerare l'affinamento su feccia e l'estrazione di mannoproteine:</i> aggiungere in modo omogeneo al vino in fase di affinamento su feccia fine. La durata del trattamento è di alcune settimane: in genere si consiglia un tempo di contatto di 4-6 settimane. Per favorire l'azione dell'enzima, si consiglia di effettuare uno o due rimontaggi o <i>bâtonnage</i> settimanali. Si raccomanda inoltre, di effettuare degustazioni periodiche per valutare i tempi di contatto. Una volta ottenuto l'effetto desiderato, un travaso, eventualmente preceduto da una leggera chiarifica con bentonite, permette di eliminare l'enzima.

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.

	Attenzione: non aggiungere contemporaneamente a bentonite, tannini e SO ₂ per non ridurre l'efficacia dell'enzima. L'applicazione di tannini e SO ₂ deve essere fatta dopo omogeneizzazione dell'enzima nel mosto o nell'uva.
	CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg – 10 kg 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.
	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. (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.