








ENZIMI

ENARTISZYM EZFILTER

Enzima liquido per migliorare la filtrabilità di mosti e vini

	<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 migliora la filtrabilità di mosti e vini grazie alla sua capacità di idrolizzare pectine e polisaccaridi provenienti dall'uva e polisaccaridi prodotti da microrganismi, come i glucani. La rapidità e l'efficacia di EnartisZym EZFilter dipende dall'elevata concentrazione e specificità delle sue attività primarie pectolitiche e betaglucanasiche e delle sue attività secondarie ramnogalatturonasica, emicellulasica e proteasica. EnartisZym EZFilter non deriva da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e non contiene attività secondarie negative come ossidasi e cinnamil-esterasi.</p>
	<p>APPLICAZIONI Mosto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Migliora le sensazioni di volume e morbidezza</i>: usato insieme a scorze di lievito ricche in mannoproteine, ne facilita la liberazione già durate la fermentazione. ▪ <i>Chiarifica</i>: potenzia l'attività di altri enzimi utilizzati per la sfeccatura e la flottazione di mosti difficili. ▪ <i>Trattamento di uve poco sane</i>: riduce la viscosità di mosti ottenuti da uve botrytizzate o attaccate da muffe patogene. ▪ <i>Filtrazione</i>: migliora la chiarifica e la filtrabilità dei mosti e la filtrabilità del futuro vino. ▪ <i>Stabilità del colore</i>: nelle uve rosse affette da <i>Botrytis</i> estrae colore e tannini. <p>Vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Filtrazione</i>: migliora la chiarifica e la resa di filtrazione del vino, anche quando prodotto da uve botrytizzate o affette da oidio o in caso di vino di pressa. ▪ <i>Affinamento sulle fecce</i>: facilita l'estrazione delle mannoproteine.
	<p>DOSI Mosto o vino: 1 – 4 mL/hL Uva: 2 – 4 mL/q</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</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Mosto</i>: aggiungere in modo uniforme dopo la pressatura. ▪ <i>Macerazione di uve rosse affette da Botrytis</i>: applicare a fermentazione incominciata per limitare l'ossidazione degli antociani ad opera della laccasi, quando nelle fasi iniziali della macerazione c'è ancora presenza di ossigeno disciolto. ▪ <i>Uva</i>: diluire EnartisZym EZFilter in 10 parti d'acqua e aggiungere uniformemente sull'uva, nel maceratore o nella pressa. ▪ <i>Vino</i>: aggiungere 7-10 giorni prima della chiarifica o della filtrazione. ▪ <i>Durante l'affinamento su feccia</i>: aggiungere prima o durante il bâtonnage.

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>Attenzione: non aggiungere contemporaneamente a bentonite, tannini e SO₂ per non ridurre l'efficacia dell'enzima. L'applicazione di tannini e SO₂ deve essere fatta dopo omogeneizzazione dell'enzima nel mosto o nell'uva.</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>
	<p>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.</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</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.