







**ENZIMI**

# EnartisZym QUICK

Enzima pectolitico liquido per flottazione

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Enzima pectolitico liquido con attività di pectina liasi, poligalatturonasi e pectinesterasi.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> EnartisZym QUICK è un preparato enzimatico sviluppato per soddisfare i requisiti di una flottazione di successo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'alta concentrazione di pectina liasi in EnartisZym QUICK assicura una diminuzione veloce della viscosità del mosto e una chiarificazione facile.</li> <li>▪ La pectinesterasi e la poligalatturonasi contenute in EnartisZym QUICK producono frammenti di pectina della dimensione ottimale per permettere la formazione di veli densi e compatti, ben separati e dal mosto limpido sottostante.</li> </ul> <p>EnartisZym QUICK non è derivato da Organismi Geneticamente Modificati (prodotto non-OGM) e non contiene attività secondarie come ossidasi o cinnamil esterasi.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Durante la flottazione, EnartisZym QUICK diminuisce rapidamente la viscosità del mosto e facilita la separazione tra liquido e solido, con un conseguente affioramento della parte solida torbida. Questo consente un processo più rapido.</li> <li>▪ EnartisZym QUICK può anche essere usato con successo per svolgere la decantazione statica.</li> <li>▪ In aggiunta, la formulazione di EnartisZym QUICK aiuta a compattare fecce, portando a una considerevole diminuzione del loro volume e quindi del tempo necessario alla loro filtrazione.</li> </ul>
	<p><b>DOSAGGIO</b> 0.5 - 3 mL/hL</p> <p>Il dosaggio può variare a seconda della varietà di uva, del pH, della temperatura e dell'annata. Dosi più elevate sono necessarie a basso pH, a bassa temperatura, quando i tempi di lavorazione sono brevi o i vini hanno un'alta percentuale di solidi.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Aggiungere EnartisZym QUICK tale quale direttamente al mosto. Può essere aggiunto nella pressa o durante il riempimento del serbatoio.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg – 25 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><b>CONFORMITÀ</b> 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.</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.</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.*