






**ENZIMI**

# EnartisZym RIVELA

Enzima pectolitico per l'espressione dell'aroma nelle uve bianche

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Preparato enzimatico granulato ad attività pectolitica, glicosidasica e emicellulasica.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> EnartisZym RIVELA è stato sviluppato per massimizzare l'espressione dei caratteri varietali (terpeni e nor-isoprenoidi) nelle uve bianche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Pre-fermentazione:</i> EnartisZym RIVELA favorisce la rapida disgregazione delle cellule e la diminuzione della viscosità del mosto. Questo consente una maggiore resa e incrementa l'estrazione aromatica. Successivamente, l'attività della glicosidasi trasforma i precursori glicosilati inodori in composti aromatici liberi, con conseguente produzione di vini più intensi e complessi.</li> <li>▪ <i>Post-fermentazione:</i> in vini ricchi di composti aromatici glicosilati, EnartisZym RIVELA ne aumenta la complessità e l'intensità aromatica.</li> </ul> <p>EnartisZym RIVELA non deriva da organismi geneticamente modificati (prodotto non OGM) e non contiene attività secondarie indesiderate come cinnamil esterasi.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> EnartisZym RIVELA intensifica l'espressione degli aromi varietali nei vini bianchi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Terpeni in varietà come Moscato, Malvasia, Riesling, Gewurztraminer, Torrontes, Albariño, etc.</li> <li>▪ Nor-isoprenoidi in varietà come Chardonnay, Viogner, Chenin Blanc, etc.</li> </ul>
	<p><b>DOSAGGIO</b> 2 - 4 g/hL</p> <p>Il dosaggio può variare a seconda della varietà di uva, del pH, della temperatura, della durata del trattamento e del processo di vinificazione.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Utilizzare EnartisZym RIVELA tal quale o diluito in 10 parti di acqua. Assicurarsi che l'enzima venga omogeneizzato in tutta l'uva, il mosto o il vino da trattare.</p> <p><i>Nel mosto:</i> Aggiungere direttamente al mosto alla pressatura, durante la decantazione o all'inizio della fermentazione e omogeneizzare. ATTENZIONE: Non utilizzare questo prodotto su uve infette da <i>Botrytis cinerea</i>.</p> <p><i>Nel vino:</i> Aggiungere direttamente al vino e omogeneizzare. Il trattamento dura da 2 a 4 settimane a seconda della temperatura. Si consiglia di assaggiare frequentemente e regolarmente il vino per determinare la durata corretta del trattamento. Una volta ottenuto l'effetto sensoriale desiderato, eseguire una chiarifica con bentonite <a href="#">PLUXCOMPACT</a> (5 - 15 g/hL) o <a href="#">CLARIL ZW</a> (20 g/hL) per rimuovere l'enzima.</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.

**CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

100 g

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.

**COMPLIANCE  
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.*