

ENZIMI

ENARTISZYM RIVELA

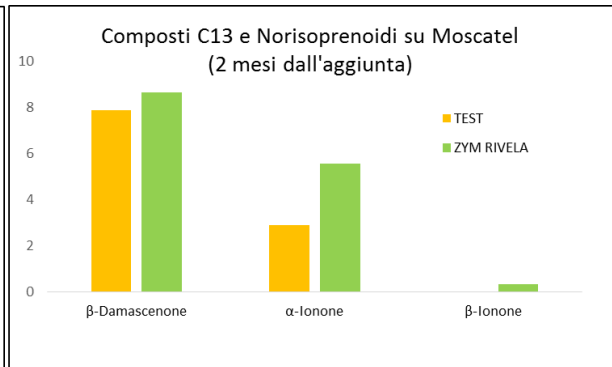
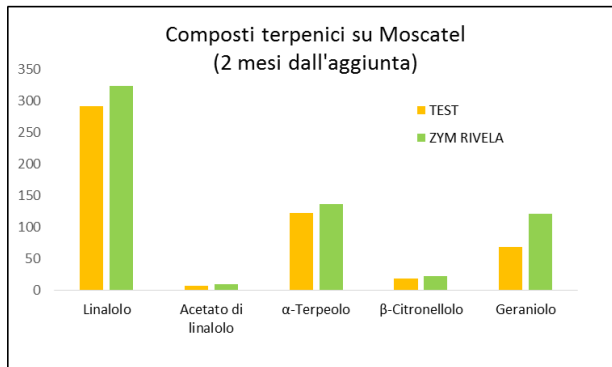
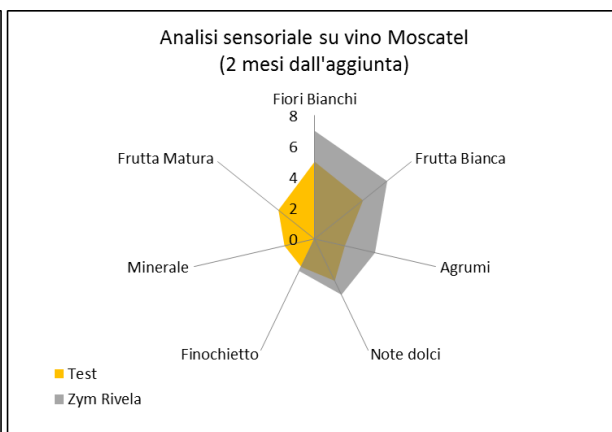
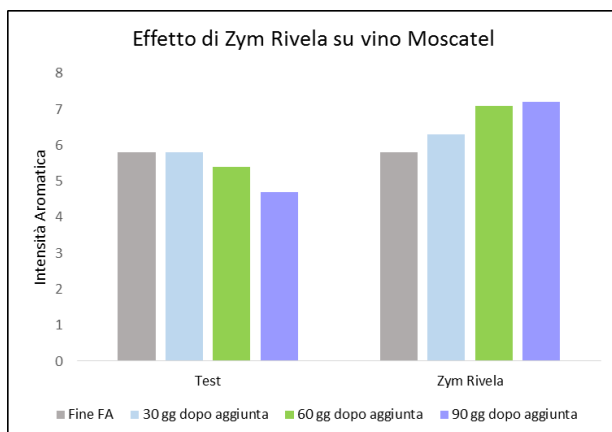
ENZIMA PECTOLITICO POLVERE PER LA VALORIZZAZIONE AROMATICA DELLE UVE BIANCHE

CARATTERISTICHE GENERALI

EnartisZym Rivela è stato sviluppato nei laboratori ENARTIS specificamente per incrementare ed esaltare gli aromi varietali delle uve bianche.






Quando applicato nelle fasi prefermentative, EnartisZym Rivela provoca una rapida disorganizzazione della cellula e un'intensa caduta di viscosità del mosto, fattori indispensabili per una buona estrazione aromatica ed una buona chiarificazione. Successivamente, le attività α e β -glucosidasiche trasformano i precursori aromatici inodori in composti volatili percepibili all'olfatto consentendo così la produzione di vini intensi e persistenti.

Utilizzato nella fase post-fermentativa di vini dotati di sostanze aromatiche in forma glicosidata, EnartisZym Rivela ne incrementa la complessità e l'intensità olfattiva.



EnartisZym Rivela è attivo in condizioni normali del vino ($\text{pH} > 2,8$, $\text{SO}_2 < 300$ ppm e temperature comprese tra 8 e 55°C). EnartisZym Rivela non deriva da OGM (organismi geneticamente modificati) e non contiene attività secondarie negative (ossidasi, antocianasi e cinnamil-esterasi).

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>APPLICAZIONI</p> <p>Specifico Intensificare l'espressione degli aromi varietali nei vini bianchi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Liberazione dei terpeni (Moscato, Malvasia, Riesling; Gewurztraminer ecc.) ▪ Liberazione di nor-isoprenoidi (Chardonnay, Garganega, Viogner ecc)
	<p>DOSI</p> <p>In fase prefermentativa: 1-3 g/q aggiungere direttamente all'uva, al pigiato, al mosto oppure frazionare l'aggiunta (es.: 1 g sull'uva, 1 g in pressa, 1 g sul mosto in fermentazione). Da non utilizzare in questa fase in caso di uve affette da Botrytis cinerea.</p> <p>Su vino: 3-4 g/hL. La durata del trattamento è di alcune settimane: da 2 a 4 settimane a seconda della temperatura. Per determinare esattamente i tempi di contatto, si raccomanda di effettuare delle degustazioni frequenti: una volta raggiunto l'effetto desiderato, un trattamento di chiarifica con 5 – 15 g/hL di Pluxcompact consente di eliminare l'enzima.</p> <p>Le dosi sopra indicate possono variare in funzione del vitigno, dell'annata, del pH, della temperatura e della tecnologia impiegata.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Il prodotto può essere usato direttamente o essere diluito in acqua 1:10 e omogeneizzato alla massa da trattare. Aggiungere alle uve o al pigiato in maniera uniforme mediante dosatore oppure al mosto in fase di riempimento del serbatoio, o ancora nel corso di un rimontaggio.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>100g – 250g</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</p> <p>Prodotto a base di materie prime conformi a:</p> <p>FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes Codex Oenologique International.</p> <p>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)</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.