








ENZIMI

EnartisZym RS

Enzima pectolitico liquido per mosti di difficile sedimentazione

	<p>COMPOSIZIONE Preparato enzimatico liquido ad alta attività pectolitica, poligalatturonasica, cellulastica ed emicellulasica.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisZym RS è stato sviluppato specificamente per la chiarificazione di mosti difficili da sedimentare. Idrolizza le pectine e la loro "Hairy Zone", migliorando la chiarificazione del mosto e aumentando la resa. EnartisZym RS è attivo a temperature comprese tra 5°C e 30°, a basso pH (pH ≤ 2,9) e ad alte concentrazioni di SO₂. EnartisZym RS assicura una rapida decantazione, riduce i costi di raffreddamento e i tempi di vinificazione. EnartisZym RS non è derivato da Organismi Geneticamente Modificati (prodotto non-OGM) e non contiene attività secondarie come ossidasi o cinnamil esterasi.</p>
	<p>APPLICATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sedimentazione veloce del mosto e dei succhi. Efficace anche su varietà di difficile chiarificazione. ▪ Flottazione ▪ Aumentare la velocità di elaborazione. ▪ Decantazione del mosto ottenuto da uve surmature, macerate o raccolte meccanicamente.
	<p>DOSAGGIO 1 - 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>MODALITÀ D'USO Utilizzare EnartisZym RS tale quale o diluito in 10 parti di acqua. Aggiungere uniformemente al mosto dopo la pressatura.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg – 10 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 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.