






**ENZIMI**

# ENARTISZYM RS

ENZIMA PECTOLITICO LIQUIDO PER LA CHIARIFICA DI MOSTI DIFFICILI

	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b></p> <p>EnartisZym RS è un nuovo preparato enzimatico sviluppato specificamente per l'applicazione nella sfeccatura di mosti difficili da pulire. L'alta concentrazione in attività poligalatturonasica e la presenza di attività secondarie di tipo emicellulasico e cellulasico provocano un illimpidimento molto rapido anche in mosti notoriamente difficili da sfecciare (Moscato, Durello, Sauvignon blanc, macerazione pellicolare ecc.).</p> <p>EnartisZym RS è attivo in un intervallo di temperatura compreso 6 e 30°C e a pH bassi (minimo pH 2,9). Applicato in mosti non problematici, assicura un illimpidimento estremamente rapido con notevoli benefici in termini di risparmio di tempo e frigorie.</p> <p>EnartisZym RS non deriva da OGM (organismi geneticamente modificati) e non contiene attività secondarie negative (ossidasi, antocianasi, cinnamil-esterasi).</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sfeccatura statica di mosti generalmente difficili da pulire</li> <li>▪ Sfeccature rapide</li> <li>▪ Flottazione</li> <li>▪ Sfeccatura di mosti ottenuti da uve macerate o molto mature</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b></p> <p>1-3 mL/hL</p> <p>Le dosi possono variare in funzione del vitigno, dell'annata, del pH, della temperatura e della tecnologia impiegata.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <p>Il prodotto può essere impiegato tal quale o diluito in acqua per meglio omogeneizzarlo alla massa da trattare. Aggiungere direttamente al mosto dopo pressatura tramite dosatore, oppure in fase di riempimento del serbatoio, o ancora nel corso di un rimontaggio.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b></p> <p>Bottiglia da 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><b>CONFORMITÀ</b></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</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.*

Reg. (UE) 2019/934 (si applica a decorrere dal 07/12/2019)

---

*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.*

---