








ENZIMI

ENARTISZYM RS(P)

Enzima pectolitico microgranulato per la chiarifica di mosti difficili

	<p>COMPOSIZIONE</p> <p>Enzima microgranulato con attività pectolitiche ed emicellulasiche.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>EnartisZym RS(P) è un enzima pectolitico concentrato e purificato, sviluppato specificamente per la sfeccatura di mosti difficili da pulire. L'alta concentrazione in attività pectolitiche (poligalatturonasi, pectinesterasi e pectiniasi) e le attività secondarie di tipo emicellulasico consentono di idrolizzare rapidamente pectine di varia composizione che si trovano nei mosti più difficili, facilitano la chiarifica, la compattazione delle fecce ed il rendimento in mosto.</p> <p>EnartisZym RS(P) è attivo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ in un intervallo di temperatura compreso tra 8 e 30°C; ▪ a pH compresi tra 2,9 e 4,2; ▪ ad elevata concentrazione di SO₂ così che può essere utilizzato per la sfeccatura di mosti muti. <p>Applicato in mosti non problematici, assicura un illimpidimento estremamente rapido con notevoli benefici in termini di risparmio di tempo e frigoriferie.</p> <p>EnartisZym RS(P) non deriva da OGM (organismi geneticamente modificati) e non contiene attività secondarie negative (ossidasi, antocianasi, cinnamil-esterasi).</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sfeccatura statica di mosti generalmente difficili da pulire ▪ Sfeccature rapide ▪ Flottazione ▪ Sfeccatura di mosti ottenuti da uve macerate o molto mature
	<p>DOSI</p> <p>1-3 g/hL</p> <p>Le dosi possono variare in funzione del vitigno, dell'annata, del pH, della temperatura e della tecnologia impiegata.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Sciogliere il prodotto in 10 parti d'acqua e aggiungere direttamente in modo uniforme sulle uve o nel mosto.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>100g</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. (UE) 2019/934</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.