







ENZIMI

ENARTISZYM T-RED PLUS

Enzima liquido per la termovinificazione delle uve rosse

	<p>COMPOSIZIONE Enzima pectolitico liquido con attività principali pectinliasica, poligalatturonasica e pectinesterasica e attività secondarie di tipo cellulastico ed emicellulastico.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisZym T-Red Plus è un nuovo preparato enzimatico sviluppato specificamente per l'applicazione in termovinificazione. Tutte le principali attività pectolitiche, cellulastiche, emicellulastiche e tutte le attività secondarie contenute nel formulato sono termostabili e attive fino alla temperatura massima di 55°C.</p> <p>L'applicazione di EnartisZym T-Red Plus nel mosto termovinificato</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aumenta la stabilità del colore. Aumenta l'estrazione degli antociani e dei tannini contenuti nelle bucce e limita l'interazione dei tannini con le proteine dell'uva. Una maggiore concentrazione di tannini ed antociani durante la fermentazione intensifica il processo di condensazione antociani-tannini e produce vini dal colore più intenso e stabile nel tempo. ▪ Migliora la chiarifica del mosto. Diminuisce rapidamente la viscosità del mosto facilitandone l'illimpidimento sia per decantazione a freddo, sia con filtrazione, sia con mezzi fisici come centrifugazione, flottazione o decanter. ▪ Aumenta la filtrabilità del mosto e del futuro vino. <p>EnartisZym T-Red Plus non deriva da OGM (organismi geneticamente modificati) e non contiene attività secondarie negative (ossidasi, antocianasi, cinnamil-esterasi).</p>
	<p>APPLICAZIONI Termovinificazione, flash-detente e macerazione di uve rosse.</p>
	<p>DOSI 2-4 mL/q</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 Impiegare il prodotto tal quale o diluito in 10 parti di acqua. Distribuire in modo omogeneo nella massa da trattare.</p> <p>Il momento di applicazione varia in funzione del sistema di lavoro e dal tipo di installazione in uso. Le possibilità più frequenti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ aggiunta in pigiatrice. ▪ Aggiunta frazionata in pigiatrice e serbatoio polmone. ▪ Preferibilmente, aggiunta dopo il trattamento termico, in mosto caldo a temperatura inferiore a 55°C.
	<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>

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.



CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi a:
FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)
Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes
Codex Oenologique International.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Reg. (UE) 2019/934

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.
