

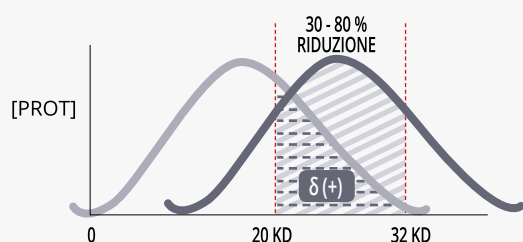
Sfecciatura dei mosti

ENARTISZYM RS

Enzima liquido ricco di attività pectolitiche ed emicellulasiche, svolge un'intensa azione illimpidente in tempi molto rapidi.



LE PROTEASI RIDUCONO LA FRAZIONE PROTEICA INSTABILE DEL VINO



Estrazione di aromi e miglioramento della stabilità proteica

ENARTISZYM AROM MP

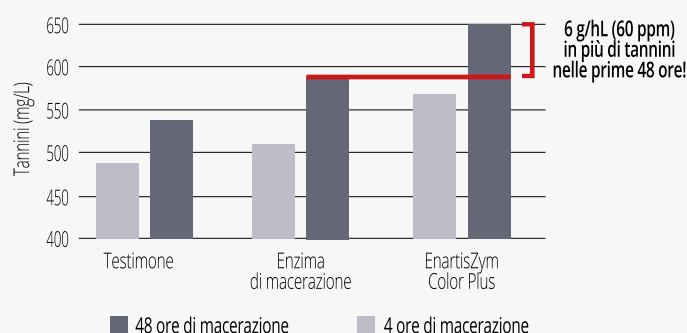
Preparazione microgranulata per la macerazione delle uve bianche. Intensifica la lisi cellulare e aumenta l'estrazione dei precursori aromatici contenuti nell'acino. L'attività proteasica secondaria migliora la stabilità proteica permettendo di ridurre la dose di bentonite.

Stabilizzazione del colore

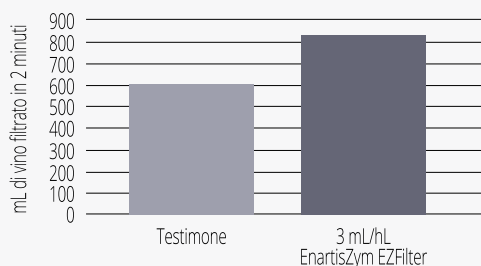
ENARTISZYM COLOR PLUS

Enzima microgranulato per la macerazione delle uve rosse. Oltre a intensificare l'estrazione delle sostanze fenoliche, è dotato di attività proteasica secondaria che idrolizza le proteine dell'uva e diminuisce la loro capacità di precipitare i tannini. Un più alto contenuto di tannini d'uva nelle prime fasi della vinificazione assicura una migliore stabilità della materia colorante.

ENARTISZYM COLOR PLUS AUMENTA L'ESTRAZIONE DI TANNINI DALLE UVE



EFFETTO DI ENARTISZYM EZFILTER SULLA FILTRABILITÀ*



Miglioramento della filtrabilità

ENARTISZYM EZFILTER

Preparazione enzimatica liquida con attività primarie pectolitiche e betaglucanasiche e attività secondarie ramnosidasi, emicellulasica e proteasica. Migliora la filtrabilità di mosti e vini grazie alla sua capacità di idrolizzare pectine e polisaccaridi provenienti dall'uva e polisaccaridi prodotti da microrganismi, come i glucani.

*Vino ottenuto da uve bottrizzate. Filtrazione su pannello di farina fossile e cellulosa

enartis

Inspiring innovation.

Via San Cassiano 99,
28069 San Martino Trecate NO, Italia
Tel. +39-0321.790.300
Fax +39-0321.790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com