

EnartisZym EZFilter, L'ENZIMA CHE FA LA DIFFERENZA

EnartisZym EZFilter

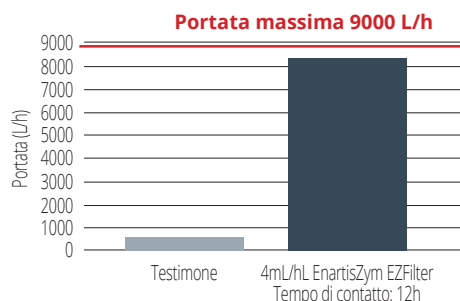
È un nuovo e originale preparato enzimatico liquido a base di attività betaglucanasiche, creato per migliorare la chiarifica e la filtrabilità di mosti e vini e per accelerare l'estrazione di mannoproteine. La ricchezza della sua composizione ne consente l'applicazione in diverse situazioni.

3 MOTIVI PER CUI ENARTISZYM EZFILTER FA LA DIFFERENZA

01

Miglioramento della filtrabilità di mosti e vini ottenuti da uve difficili

ENARTISZYM EZFILTER
MIGLIORA LA FILTRABILITÀ
DEI MOSTI DIFFICILI*



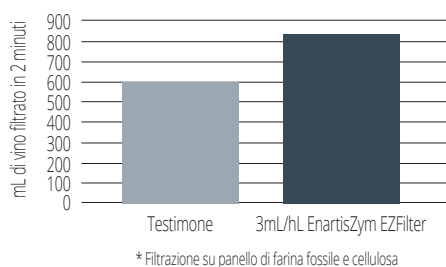
* Mosto ricco in colloidi, prodotto da uve Macabeo. Filtrazione su filtro tangenziale con membrana ceramica e portata massima di 9000L/h. Nel testimone la portata diminuisce rapidamente a 500L/h. Nel mosto trattato per 12 ore con EnartisZym EZFilter, la portata si mantiene costante a 8500L/h.

Alcune varietà come Moscato, Macabeo e Sauvignon blanc sono ricche di colloidi complessi che possono rendere difficile la chiarifica e la filtrazione di mosti e vini. L'attività enzimatica di EnartisZym EZFilter permette l'adeguata idrolisi delle componenti colloidali difficili garantendo la perfetta pulizia del mosto e la filtrabilità del vino.

02

Trattamento di mosti ottenuti da uve affette da *Botrytis cinerea*

ENARTISZYM EZFILTER
MIGLIORA LA FILTRABILITÀ DEI VINI OTTENUTI
DA UVE BOTRITIZZATE*

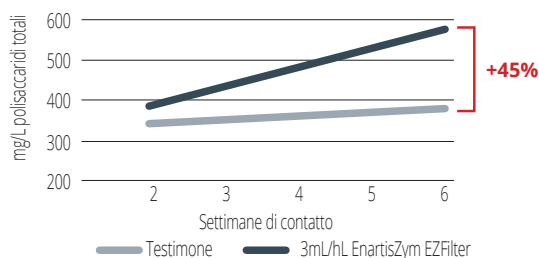


Il β -glucano è il polisaccaride più abbondante nella parete cellulare di funghi e muffe. La proliferazione in vigneto di questi microrganismi (es. *Botrytis cinerea*) è responsabile del rilascio nel mosto di ingenti quantità di glucani che rendono il mosto e il vino altamente viscosi e ne rallentano le operazioni di sfecciatura e filtrazione. L'attività betaglucanasica presente in EnartisZym EZFilter idrolizza i glucani già in fase prefermentativa. Ciò favorisce un'adeguata pulizia dei mosti, aumenta la resa di pressatura e migliora la filtrabilità del vino.

03

Estrazione di mannoproteine

ENARTISZYM EZFILTER FACILITA L'ESTRAZIONE
DELLE MANNOPROTEINE



EnartisZym EZFilter può essere applicato in fermentazione e durante l'affinamento su fecce fini per accelerare l'estrazione delle mannoproteine presenti nella parete cellulare del lievito e dei composti endocellulari. I vini prodotti con l'uso di EnartisZym EZFilter risultano più morbidi e sapidi al palato, più complessi all'olfatto e, in generale, più stabili.

EnartisZym EZFilter, L'ENZIMA CHE FA LA DIFFERENZA

COME UTILIZZARE ENARTISZYM EZFILTER?

	UVE AFFETTE DA BOTRYTIS		MOSTO	VINO	DURANTE L'AFFINAMENTO SU FECCIA
	UVE BIANCHE	UVE ROSSE			
EFFETTI	<ul style="list-style-type: none"> Migliora la chiarifica e la filtrabilità del mosto e del futuro vino. 	<ul style="list-style-type: none"> Accelera l'estrazione di colore e tannini. Migliora la stabilità del colore. 	<ul style="list-style-type: none"> Migliora la chiarifica e la filtrabilità del mosto e del futuro vino. Produce vini più morbidi e ricchi al palato. Migliora la stabilità proteica. 	<ul style="list-style-type: none"> Migliora la chiarifica e la resa di filtrazione. 	<ul style="list-style-type: none"> Accelera l'estrazione delle mannoproteine. Abbrevia l'affinamento su feccia.
MODALITÀ D'USO	Aggiungere in modo uniforme dopo la pressatura.	Applicare a fermentazione iniziata per limitare l'ossidazione degli antociani ad opera della laccasi.	Aggiungere in modo uniforme dopo la pressatura.	Aggiungere 7-10 giorni prima della chiarifica o della filtrazione.	Aggiungere all'inizio del periodo di affinamento. Fare uno o due rimontaggi settimanali per tutto il periodo di trattamento (5-6 settimane).

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