

Enartis

## *EnartisZym EZFilter per il miglioramento della filtrabilità dei vini*

**E**nartisZym EZFilter è un preparato enzimatico liquido a base di attività emicellulasiche e attività glucanasiche capaci di agire su glucani di origine fungina, batterica e vegetale. Nato per ottimizzare la filtrabilità viene spesso utilizzato durante l'affinamento *sur lies* per accelerare l'estrazione delle mannoproteine presenti nella parete cellulare del lievito e ottenere vini più morbidi e sapidi al palato. Grazie alla capacità di idrolizzare pectine e polisaccaridi provenienti sia dall'uva sia da microrganismi, la sua principale funzione è il miglioramento della filtrabilità di quei vini che per diversi motivi possono risultare difficili da filtrare: varietà ricche di pectine, vini ottenuti da uve affette da *Botrytis cinerea* oppure vini ricchi di

sistemi colloidali complessi. Un trattamento di qualche giorno con EnartisZym EZFilter, permettendo l'idrolisi dei composti colloidali in sospensione, aumenta la portata del filtro e ne riduce la pressione di esercizio, con conseguente risparmio di tempo e manodopera e rispetto della qualità. In sinergia con EnartisZym EZFilter, i due nuovi chiarificanti vegani e privi di allergeni Claril ZW, per vini bianchi e rosati, e Claril ZR, per vini rossi, riducono la torbidità e il contenuto dei colloidali instabili responsabili di intorbidamenti e peggioramento della filtrabilità nel tempo. Inoltre, creano le condizioni più adatte per poter effettuare la stabilizzazione tartarica con l'uso di poliaspartato di potassio e carbossimetil cellulosa.

