

ENOL ZYM COLOR+ *(enzima per l'estrazione della materia colorante)*

Composizione:

Preparato enzimatico in granuli specifico per l'estrazione della materia colorante e dei tannini nobili da uve a bacca rossa.

Caratteristiche:

Enol Zym Color+ è particolarmente efficace per il miglioramento della qualità nella macerazione delle uve rosse.

È attivo entro un range di temperatura ampio tra 10 – 50°C.

Ottima estrazione della materia colorante e dei tannini nobili.

Incremento della intensità colorante e della tonalità.

Ottimizzazione dei cicli di pressatura dopo la svinatura con veloce rilascio del mosto-vino.

Nessuna inibizione della attività enzimatica alle normali concentrazioni di SO₂ presenti nei mosti.

Applicazioni:

Enol Zym Color+ è specificatamente indicato per la vinificazione in rosso di uve a bacca rossa.

Enol Zym Color+ è un preparato enzimatico granulare, prodotto da ceppi selezionati di *Aspergillus Niger* Gmo Free.

Modalità d'uso:

Sciogliere da 1 a 3 grammi per quintale il preparato enzimatico in acqua fredda, pulita. L'ottimale rapporto enzima / acqua è di circa 1/10 (1 parte di preparato enzimatico/10 parti di acqua).

Si consiglia di consumare la soluzione enzimatica entro un tempo massimo di due ore dalla sua preparazione.

Ottimali risultati si raggiungono con il dosaggio in continuo.

Introdurre la soluzione enzimatica al mosto già nelle prime fasi di riempimento del serbatoio.

Confezioni:

Enol Zym Color+ è un enzima polvere di facile impiego confezionato in barattoli da 1 Kg.

Conservazione:

Enol Zym Color+ dev'essere conservato nel suo imballo originale ad una temperatura non superiore ai 20°C.

Precauzioni d'uso:

In caso di contatto con la pelle o con gli occhi, sciacquare accuratamente con acqua.

Scheda tecnica del 01/06/2013