

ENOL ZYM (enzima per la completa depectinizzazione del mosto)

Composizione:

La chiarifica ottimale e rapida dei mosti richiede un enzima pectolitico con un adeguato equilibrio di attività.

Enol Zym è una formulazione enzimatica che ottiene un equilibrio d'attività pectolitiche ideale per una chiarifica ottimale.

Enol Zym è un enzima pectolitico derivato da *Aspergillus niger* Gmo Free.

Caratteristiche:

Enol Zym è attivo da 10°C a 50°C. L'attività aumenta con la temperatura è attivo ai valori pH del vino ed ai normali ed accettabili livelli di SO₂.

Applicazioni:

Enol Zym Incrementa la quantità di mosto fiore.

Aumenta la quantità di mosto.

Agevola la sedimentazione.

Migliora la filtrazione.

Contiene naturalmente dei tenori insignificanti di attività secondarie indesiderate (cinnamilesterasi ed antocianasi).

Modalità d'uso:

1 - 3 grammi per quintale d'uva. Un maggior dosaggio alla pigiatura permetterà la completa depectinizzazione.

Diluire in un quantitativo di mosto o d'acqua pari a 10 volte il peso. Aggiungere all'uva pigiata o al mosto.

Confezioni:

Enol Zym è un enzima liquido di facile impiego confezionato in contenitori da 20 kg.

Conservazione:

Enol Zym dev'essere conservato in ambiente refrigerato, ad una temperatura compresa tra 4°C e 8°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