

Enovin Color

Macerazione di uve rosse

CARATTERISTICHE

Enovin Color è un preparato enzimatico progettato appositamente per la macerazione delle uve rosse, che permette una maggiore estrazione di composti fenolici, una maggiore intensità aromatica, così come un aumento della resa alla pressatura.

Permette macerazioni più brevi, auspicabili in vendemmie con marciume o quando si vuole riutilizzare rapidamente il serbatoio di fermentazione.

APPLICAZIONE

- **Enovin Color** è l'enzima indicato per la **macerazione dell'uva** delle uve rosse, e aumenta l'estrazione di polifenoli e aromatici della vendemmia.

- Può essere applicato sul serbatoio di fermentazione durante la messa in vasca, o direttamente sull'uva prima o dopo la pigiatura.

- L'aggiunta dell'enzima permette una rapida autochiarificazione e una migliore filtrazione.

ATTIVITÀ ENZIMATICA

Presenta un'attività pectolitica così come attività secondarie che permettono la degradazione profonda delle membrane cellulari della buccia.

Enovin Color è privo di attività di cinnamilesterasi (FCE)

DOSE

Macerazione rossa	> 2 g/100 kg
Pressatura	> 3 g/100 kg

ATTENZIONE: La dose di utilizzo deve essere ottimizzata in funzione della temperatura, del tempo di azione e del vitigno.

Alte concentrazioni di etanolo snaturano gli enzimi. I valori superiori al 14% sono compensati da dosi più elevate e/o tempi di reazione più lunghi.

MODALITÀ DI UTILIZZO

1.- Diluire in primo luogo la giusta dose di **Enovin COLOR** da dieci volte il suo peso in acqua.

2.- Aggiungere la quantità corrispondente al volume di uva da trattare, all'uscita della pigiatrice o durante il riempimento del serbatoio, assicurando una buona omogeneizzazione.

L'aggiunta del preparato con una pompa per il dosaggio assicura una distribuzione uniforme del prodotto.

Precauzioni nella lavorazione.

- Il SO₂ l'applicazione del tannino enologico alle dosi abituali utilizzate non interferisce con l'attività dell'enzima, tuttavia, non dovrebbe essere aggiunto alla preparazione.

- Utilizzare il prodotto nelle tre ore successive alla sua preparazione.

ASPETTO FISICO

Granulato color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 100 g, 1kg e 10 kg.

**PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE
E MICROBIOLOGICHE - EP 027 (REV.3)**

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0,5
Salmonella [UFC/25 g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 30
E. coli [UFC/25 g]	Assenza
Attività antimicrobica	Non rilevabili
Micotossine	Non rilevabili

PRODUZIONE

Enovin Color è ottenuto da colture speciali del fungo filamentoso *Aspergillus niger* non geneticamente modificato (senza OGM) su supporti naturali. Gli enzimi vengono estratti con acqua, purificati, concentrati e standardizzati.

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Una eventuale esposizione prolungata a temperature superiori a 35°C e/o presenza di umidità, riducono la sua efficacia.

Consumare preferibilmente entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (EU) 2019/934.