

Enovin CROM

Precisione enzimatica

Estrazione del colore



Preparato liquido

Caratteristiche

Enovin CROM è un preparato enzimatico disegnato specificamente per la macerazione di uva rossa, permettendo una maggior estrazione di composti fenolici, una maggior intensità aromatica, nonché un aumento di resa nella pressatura.

Permette di realizzare macerazioni più brevi, preferibili in vendemmie con presenza di marciume o quando si desidera riutilizzare velocemente la cisterna di fermentazione.

Applicazione

- **Enovin CROM** è un enzima indicato per la **macerazione di uva** di varietà rosse, aumentando l'**estrazione di materiale polifenolico e aromatico della vendemmia**.
- La sua applicazione può essere effettuata sulla cisterna di fermentazione durante l'imbottamento, o direttamente sulla vendemmia prima o dopo la spremitura.
- L'aggiunta dell'enzima permette una veloce chiarifica e una migliore filtrazione.

Attività enzimatica

Presenta attività pectolitica, nonché cellulasi ed emicellulasi, che permettono la degradazione profonda delle membrane cellulari delle bucce d'uva.

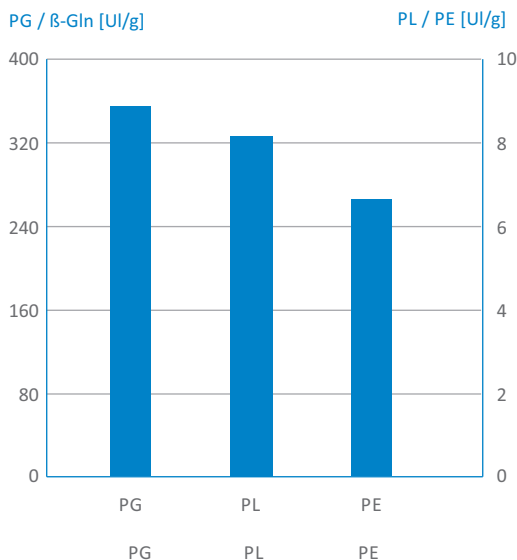
Enovin CROM è esente da attività cinnamilesterasica (FCE)

Dose

Macerazione in vino rosso	2 ml/100 kg
Pressatura	4 ml/100 kg

ATTENZIONE: La dose da utilizzare dev'essere ottimizzata in funzione della temperatura, dei tempi di macerazione e della varietà dell'uva.

Le alte concentrazioni di etanolo denaturano gli enzimi. Valori superiori a 14% vol. vengono compensati con maggiori dosi e/o tempi di reazione più prolungati.



Misura dell'attività enzimatica effettiva nella vinificazione:
Substrato: PG acido poligalatturonico, PE e PL: pectina ad alto metossile, (pH: 3,5, T°: 30°C.)

UI: Unità Internazionali.

	Attività [UI/g]
Poligalatturonasi PG	350,7
Pectinasi PL	8,2
Pectinmetilesterasi PE	6,5

Modo d'uso

- Aggiungere la quantità corrispondente al volume d'uva o vino da trattare all'uscita della pigiatrice o della pressa, o durante lo riempimento della cisterna, garantendone una buona omogeneizzazione.

L'aggiunta del preparato con una pompa dosatrice garantisce la distribuzione uniforme del prodotto.

Precauzioni nella lavorazione.

- L'SO₂ e l'aggiunta di tannino enologico alle dosi abituali utilizzate, non interferiscono sull'attività dell'enzima; ciò nonostante, non deve essere aggiunto contestualmente all'aggiunta del preparato.

Aspetto fisico

Liquido color caramello.

Presentazione

Confezioni da 1000 ml.

Proprietà fisico-chimiche e microbiologiche

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0.5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0.5
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Assenza
Attività antimicrobica	Non rilevabili
Micotossine	Non rilevabili

Produzione

Enovin CROM viene ottenuto da colture specifiche del fungo filamentoso *Aspergillus niger* non geneticamente modificato (GMO free), in ambienti naturali. Gli enzimi sono estratti utilizzando dell'acqua, purificati, concentrati e standardizzati.

Conservazione

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori. Una volta aperta la confezione, mantenere a 4 °C.

Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35°C e/o con umidità, ne riducono l'efficacia.

REGISTRI: R.G.S.A: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento CE 606/2009.