

Enovin PECTINASE

Enzima pectolitico concentrato ad ampio spettro



Preparato liquido

CARATTERISTICHE

Enovin Pectinase è un preparato enzimatico liquido ad ampio spettro per il trattamento di mosti e vini.

Enovin Pectinase idrolizza selettivamente le unioni tra le sostanze pectiche presenti nella lamella media e la parete cellulare delle cellule della pelle.

Riduce la viscosità dei mosti e dei vini, accelerando il travaso dei mosti bianchi e rosati e la chiarificazione dei vini. Nei vini rossi, facilita la disintegrazione della parete vegetale, anticipando l'estrazione della materia colorante.

APPLICAZIONE

- **Sfecciatura.** L'aggiunta di **Enovin Pectinase** accelera la chiarificazione del mosto grazie alla rapida riduzione della sua torbidità. È efficace a basse temperature e raggiunge un'elevata compattazione della frazione solida sul fondo del serbatoio.

- **Macerazione di uve rosse:** **Enovin Pectinase** accelera l'estrazione del colore attraverso la solubilizzazione della parete cellulare.

- Altamente raccomandato per *flash detente* e processi di termovinificazione, riduce drasticamente la viscosità dopo la lavorazione.

- Facilita la **chiarificazione** e la **filtrazione** di tutti i vini, inclusi i vini da torchio.

ATTIVITÀ ENZIMATICA

Combina le diverse attività pectolitiche: **pectina liasi**, **poligalatturonasi** e **pectina esterasi**.

Enovin Pectinase è una preparazione purificata e non contiene attività secondarie ed è priva di attività cinnamil esterasi (FCE).

DOSE

Sfecciatura: Vini bianchi e rosé	> 2 ml/hl
Macerazione (18-25°C): Vini rossi	> 2 ml/10 kg
Flash detente (30-40°C) 5-10 min	> 8 ml/hl
Termomacerazione (50-55°) 30 -60 min	3-5 ml/hl
Clarificazione e filtrazione	4 ml/hl

ATTENZIONE: Il dosaggio deve essere ottimizzato in funzione della qualità dell'uva, della varietà e delle condizioni di pressatura, così come della temperatura e del tempo a disposizione.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Aggiungere la quantità corrispondente a tutto il mosto da trattare, all'inizio del riempimento del serbatoio, assicurando la sua totale omogeneizzazione.

Se il preparato viene applicato prima della pressatura, diluire di 20 volte il suo peso in acqua e aggiungere.

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

Precauzioni nella lavorazione.

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

ASPETTO FISICO

Liquido color caramello.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1, 11 e 25kg.

**PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE
E MICROBIOLOGICHE - EP 026 (REV.4)**

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 rilevabile
Micotossine	Non rilevabile

PRODUZIONE

Enovin Pectinase 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 nel contenitore originale a 0-10 °C. Una volta aperto, utilizzare il prima possibile.

Una eventuale esposizione prolungata a temperature superiori a 35°C 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.