

Precisión enzimática

Enozym LUX

Chiarificazione rapida a basse temperature.
Aroma limpido e stabile



Preparato liquido

CARATTERISTICHE

Enozym LUX è una preparato liquido facile da applicare, altamente concentrato di pectina liasi (PL) che, a dosi molto basse, rende i mosti chiari e ad alta resa.

Raggiunge una maggiore intensità e stabilità degli aromi. La pectina liasi (PL) facilita la sfecciatura e accelera la caduta dei solidi. Aumenta il rendimento della chiarificazione. L'uva matura contiene grandi quantità di PME (Pectina metilesterasi) e PG (Poligalatturonasi) ma non contiene PL. Incorporando questa attività enzimatica, si ottengono processi di chiarificazione più veloci.

APPLICAZIONE

- **Sfecciatura rapida:** consente una sfecciatura rapida ed efficiente e raggiunge un'elevata compattazione della frazione solida sul fondo del serbatoio.
- **Macerazione prefermentativa delle bucce.** Permette la macerazione dell'uva bianca prima della pressatura. Maggiore estrazione del contenuto della pelle, e quindi maggiore estrazione dei precursori aromatici.

ATTIVITÀ ENZIMATICA

Combina le diverse attività **pectolitiche**: pectina liasi, poligalatturonasi in proporzioni equilibrate per rispettare al massimo la qualità del mosto. Basso contenuto di pectina metil esterasi (PE) per consentire l'applicazione in pressa(*) o maceratore.

Enozym LUX è una preparazione purificata e non contiene attività secondarie. **Non contiene attività di cinnamil esterasi (FCE)**, limitando il rilascio di vinilfenoli.

	Attività
Poligalatturonasi: PG [U/g]	4500
Pectinmetil esterasi: PME (U/g)	1000
Pectinliasi: PL [U/g]	130

(*) *Raccomandato per l'uso in presse sotto 1,0 bar.*

DOSE

Sfecciatura	0.4 ml /hl
Applicazione su uve intere in pressa o maceratore	0.8 ml /100 kg

ATTENZIONE: Il dosaggio di utilizzo deve essere ottimizzato in funzione della qualità dell'uva e della varietà.

L'enzima assicura la rottura efficiente della pectina, l'agglomerazione e la sedimentazione delle particelle dipende dal deposito, dalla temperatura e dal tempo di azione.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Applicazione sul mosto:

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

Applicazione nella macerazione della pelle:

Aggiungere la quantità totale corrispondente al volume di uva da incorporare nella tramoggia di ricezione, dopo la pigiatura e la diraspatura o durante il riempimento della pressa o del maceratore.

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

Precauzioni nella lavorazione.

- Dopo il trattamento con **Enozym LUX** , si deve attendere la depectinizzazione completa prima di procedere alla chiarificazione con bentonite (test a base di alcol).
- 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 di color marrone.

PRESENTAZIONE

Confezione da 100 g, 1kg.

**PROPIETA' FISICOCHIMICHE
E MICROBIOLOGICHE - EP 878 (REV.1)**

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

Enozym LUX è ottenuto da colture specifiche del fungo filamentoso *Aspergillus niger* non modificato geneticamente (GMO free), 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.