

Enozym VINTAGE

Estrazione e stabilità del colore

CARATTERISTICHE

Enozym Vintage è un preparato enzimatico progettato per l'estrazione e la stabilità dei composti polifenolici durante la fase di macerazione fermentativa delle uve rosse.

Lo scopo della sua applicazione non è solo quello di ottenere il colore, ma anche di ottenerne la stabilità attraverso l'estrazione equilibrata di tannini, antociani e polisaccaridi.

La sua azione specifica è adatta a macerazioni medie e lunghe su uve destinate a vini affinati in botte.

APPLICAZIONE

- Permette la macerazione efficiente delle uve rosse, favorendo l'estrazione equilibrata di antociani e tannini. Assicura la sua stabilità grazie alla combinazione con i polisaccaridi. Effetto altamente desiderabile quando si applicano tannini di aggiunta: miglioramento della stabilità del tannino esogeno.

- Estrazione di composti aromatici dalle cellule della pelle. I vini trattati con l'enzima esprimono aromi varietali e una migliore ampiezza al gusto.

- Il tempo di macerazione può essere ridotto di un 25%, effetti desiderabile in questi casi.

- Facilita la chiarificazione dei mosti e dei vini.

ATTIVITÀ ENZIMATICA

Contiene un rapporto equilibrato di attività enzimatiche pectolitiche: pectina liasi (PL), poligalatturonasi (PG) e pectina esterasi (PE).

Concentrato di attività secondarie che agiscono sulle pareti e sulle proteine di membrana delle cellule vegetali della pelle, facilitando l'estrazione dei polifenoli e degli aromi varietali. Mostra anche attività contro i polisaccaridi varietali e le fecce in sospensione.

Enozym Vintage è privo di attività di cinnamil esterasi (FCE).

DOSE

Macerazione in vini rossi	> 1 g/100 kg
Pressatura	> 3 g/100 kg
Filtrazione	> 2 g/hl
Vini/mosti affetti da Botrytis	> 3 g/hl

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

MODALITÀ DI UTILIZZO

1.- Diluire in primo luogo la giusta dose di **Enozym VINTAGE** 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 e il 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.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE - EP 555 (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 rilevabile
Micotossine	Non rilevabile

PRODUZIONE

Enozym Vintage 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 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.