

EVERZYM COLOR

Enzima Pectolitico per Vini Rossi di Qualità

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERZYM COLOR è un preparato enzimatico granulare con attività pectolitiche e attività secondarie cellulasiche, emicellulasiche, proteasiche e β -glucanasiche.

EVERZYM COLOR grazie a questo mix di attività enzimatiche viene utilizzato:

- ⇒ Nel pigiato di uve rosse per l'estrazione del colore dalle bucce;
- ⇒ Nel mosto-vino dove la sua azione permette un maggior sfruttamento del volume del serbatoio grazie alla riduzione della schiuma e agevola la fermentazione alcolica e FML; accelera inoltre la chiarifica e aumenta le rese di filtrazione
- ⇒ In fermentazione dove accelera la lisi dei lieviti da cui il rilascio di mannoproteine, nucleosidi, nucleotidi e polisaccaridi utili alla sua stabilità ed al miglioramento sensoriale del vino
- ⇒ Nella elaborazione del vino Novello dove permette un minor consumo di bentonite e migliora la sua filtrabilità
- ⇒ Nei mosti e nei mosti muti muti per la produzione di concentrati annulla il problema della schiuma, così come durante la loro desolforazione
- ⇒ Nella rigenerazione di cartucce di microfiltrazione o negli impianti di filtrazione tangenziale o di osmosi inversa prima del trattamento chimico (chiedi protocollo)

EVERZYM COLOR nasce con un naturale livello molto basso di attività cinnamil-esterasica e antocianasica. EVERZYM COLOR è prodotto secondo la Direttiva Europea EU 98/81/EC e non contiene Organismi Geneticamente Modificati

MODALITA' D'USO

Dosi: 1 - 5 g/hl di EVERZYM COLOR nel pigiato, succo o vino

Sciogliere EVERZYM COLOR preferibilmente in acqua fredda e dechlorata in contenitore pulito in rapporto 1 : 10.

La soluzione enzimatica così preparata è stabile per max. 24 h se ben conservata e può essere utilizzata con pompe dosatrici.

Dosare EVERZYM COLOR sul pigiato o sui primi ettolitri di mosto o vino durante il riempimento della vasca da enzimare.

CONFEZIONI

100 g - 500 g e 10 kg