

Essezym - extra color

Caratteristiche Generali

Essezym-color è un enzima pectolitico in forma granulata ad alta concentrazione per l'estrazione del colore nei vini rossi. Essezym-color è ottenuto dalla fermentazione sommersa di *Aspergillus niger*, non OGM ed ha una composizione di singole attività enzimatiche, come il poligalatturonasi, pectin-esterasi e pectin-liasi. Essezym-color contiene anche betaglucanasi derivato dal *Trichoderma reesei*.

Essezym-color è esente da agenti conservanti e indesiderate attività enzimatiche secondarie, come la cinnamil-esterasi. Essezym-color può essere aggiunto direttamente sulle uve, in fase di pigiatura o pressatura, favorendo l'estrazione delle sostanze nobili della buccia, in particolare i precursori aromatici, in grado di evidenziare meglio i peculiari caratteri varietali del vitigno.

Impiego e modalità d'uso

Sciogliere Essezym-color in 10 parti di acqua o di mosto ed aggiungere direttamente nella pigiatrice, nella pressa o nel serbatoio all'inizio o durante il riempimento.

Non utilizzare bentonite o gel di silice contemporaneamente all'uso di Essezym-color.

N.B.: Essezym-color agisce tra 8° C e 40°C; più elevata è la temperatura, più l'enzima risulta efficace; es. a 25° C è due volte più attivo che a 15° C.

L'impiego di SO₂ fino ad un massimo di 500 mg/l, non influenza l'attività dell'enzima.

Composizione

Enzima pectolitico microgranulato di colore beige.

Attività pectolitica standardizzata minima: 450 PA.

I conteggi vitali sono compresi nel limite superiore di 5 x 10⁴ g⁻¹.

Essezym-color è conforme alle specifiche raccomandate dalla FAO/WHO, JEFCA e FCC, per enzimi di uso.

Dosi d'impiego

- 2 – 3 g/hl in fase di fermentazione bucce a 18 – 24 °C per 2 – 4 giorni
- 1,5 – 3 g/hl in fase di termovinificazione a 45 – 50 °C per 1 – 2 ore
- 3 - 5 g/hl per vini giovani a 15 – 25 °C per 2 – 10 giorni

Confezione e Conservazione

Busta richiudibile da 0,500 kg. Conservare in luogo fresco e asciutto, possibilmente al di sotto di 25 °C