ESSEZYM BETA

ENZIMI

Enologia

Caratteristiche generali

Essezym-Beta è un potente enzima in forma granulare, caratterizzato da un elevato contenuto di attività β-1.3 e β-1.6 glucanasi, oltre a contenere elevate attività proteasiche collaterali. Questo enzima è ottenuto da colture specifiche di Trichoderma, opportunamente modificate per massimizzare le loro prestazioni. Essezym-Beta è una soluzione ideale per il trattamento di vini che presentano difficoltà nella filtrazione o che sono prodotti da uve affette da botrytis cinerea (muffa nobile), in quanto contribuisce significativamente a migliorare la chiarifica e la filtrazione.

Caratteristiche chiave:

- Potente attività enzimatica: Essezym-Beta offre un'attività enzimatica elevata, con una concentrazione minima di 10.000 LAM/g, il che lo rende estremamente efficace nella rimozione di glucani e nella decomposizione di proteine indesiderate nei vini;
- Migliora la filtrazione: questo enzima è particolarmente utile per i vini difficili da filtrare, contribuendo a ridurre le sfide legate alla chiarifica e alla filtrazione;
- Adatto per la tecnologia "Sur-Lie": Essezym-Beta è una scelta eccellente per la tecnica di invecchiamento "sur-lie". Le sue attività β-glucanasi e proteasiche accelerano l'autolisi del lievito e delle fecce fini, promuovendo il rilascio di sostanze azotate che migliorano l'aspetto organolettico dei vini.

Composizione

Enzima pectolitico ad elevato contenuto di beta-glucani.

Dosaggio

1-3 g/hl in fase di filtrazione;
2-5 g/hl in fase di "sur-lie" 18-24 °C per 4 settimane.

Modalità d'uso

Sciogliere Essezym-Beta in 10 parti di acqua o di mosto ed aggiungere direttamente nella pigiatrice, nella pressa o nel serbatoio all'inizio o durante il riempimento.
Avvertenze: non utilizzare bentonite o gel di silice insieme all'uso di Essezym-Beta.

Confezione e conservazione

Sacchetto richiudibile in poliaccoppiato o barattolo PET da 0.100 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Rev. 09/10.2023

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com