

ENZYM BLANC

Enzima pectolitico

L'Enzym Blanc è un preparato enzimatico in forma microgranulare ad elevata componente pectinasi a ph del mosto, possiede un'alta concentrazione di attività Pe, Pg, Pl coadiuvanti la chiarifica dei mosti d'uva bianca. Utilizzato anche nelle operazioni di flottazione, ha una buona resistenza alla So₂.

Dosi e modalità d'impiego:

0,5-2 g/hl, aggiungere dopo la pressatura o in flottazione. Si consiglia diluire l'enzima in 10 parti di acqua o mosto per favorire una dispersione omogenea nella massa. Lasciare a contatto almeno un'ora prima dell'aggiunta di chiarificanti o additivi.

Composizione e confezione:

Pectinasi con alta concentrazione di attività PE, PG, PL, selezionata da *Aspergillus Niger*, no OGM, a norme CE 1622/2000. Barattolo da 250 g. Conservare in luogo fresco e asciutto possibilmente non superiore ai 10° C.



s.r.l.



s.r.l.

EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA ED ALIMENTARE

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

www.emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com

Scheda tecnica