

# ENZYM ROUGE

*Enzima pectolitico*

L'Enzym rouge è un preparato enzimatico in forma microgranulare ad elevata componente emicellulasica e pectinasica a ph del mosto,impiegabile nell'estrazione di aromi e precursori di aromi durante la macerazione pellicolare delle uve rosse,oltre che un'ottima estrazione di tannini dolci a basso peso molecolare ed antociani stabili,responsabili del colore.Buona resistenza alla So2.

## **Dosi e modalità d'impiego:**

1-5 g/hl,può essere dosato prima o dopo la pigiatura.Si consiglia diluire l'enzima in 10 parti di acqua o mosto per favorire una dispersione omogenea nella massa.L'eventuale presenza di alfacellulose adsorbenti o tannini condensati in questa fase,non pregiudica l'attività del prodotto.

## **Composizione e confezione:**

Pectinasi coadiuvante della lisi delle membrane cellulari dell'uva,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.



**Scheda tecnica**



**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