ENZYM SKIN

Enzima pectolitico

Scheda tecnica

L'Enzym skin è un preparato enzimatico in forma microgranulare ad elevata componente pectinasica a ph del mosto,purificato completamente da cinnamolesterasi,impedendo cosi la liberazione di acido fenolico e suoi derivati.Viene utilizzato per le estrazioni dei composti intracellulari durante le macerazioni prefermentative di varietà di uve bianche.Ideale quando si ha bisogno di un'azione rapida a bassa temperatura (6-8°C),oppure nelle operazioni di flottazione.

Dosi e modalità d'impiego:

0,5-2 g/hl,può essere dosato in qualunque momento,nel carico da diraspare,nella pressa,in chiarifica o in flottazione.Molto importante è il rapporto dose/temperatura ad esempio se a 25 ° C si usano 0,5 g/hl ad una temperatura di 15°C occorrerà 1 g/hl.Si consiglia diluire l'enzima in 10 parti di acqua o mosto per favorire una dispersione omogenea nella massa.

Composizione e confezione:

Pectinasi purificata da cinnamolesterasi,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.

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