

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	07/03/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Hjuice®	

COLOR JUICE L

Preparato enzimatico liquido specifico per l'estrazione del colore e dei precursori aromatici

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Color juice è un formulato enzimatico liquido, solubile in acqua e in mosto, con attività pectolitica principale pectinase concentrata. Il prodotto è ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free. Il prodotto è attivo ad una temperatura compresa tra 10 e 40°C e al normale pH del mosto. La sua formulazione garantisce l'estrazione della materia colorante e dei tannini nobili da uve a bacca nera. Migliora la pressabilità, la resa e favorisce la diffusione nel mosto di precursori aromatici e dei componenti intravacuolari.

APPLICAZIONI

Il prodotto Color Juice viene consigliato per migliorare e favorire l'estrazione del colore e aumentare l'aromaticità dei vini, consentendo una maggiore estrazione dei tannini nobili da uve a bacca nera. Questo consente un incremento dell'intensità colorante e l'ottenimento di una buona stabilità del colore in tempi brevi.

COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 3 – 10 mL/quintale di uva .

Aggiungere direttamente al pigiato o all'uva al caricamento delle tramogge di scarico.

MODALITA' DI UTILIZZO

Diluire il prodotto in dieci parti di acqua fredda o mosto, privi di cloro e di composti flocculanti le proteine, come bentonite, tannini, sol di silice e composti con carica elettrica negativa. Distribuire la soluzione ottenuta in modo proporzionale ed omogeneo direttamente sull'uva o sul pigiato, facendo uso di un dispositivo di dosaggio automatico, di una pompa volumetrica o di un tubo Venturi.

Si consiglia di utilizzare la soluzione ottenuta entro 2 ore dalla sua preparazione. Verificare la buona ripartizione della preparazione enzimatica nell'uva al fine di ottimizzare il contatto enzima-substrato.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e ad una temperatura refrigerata di 4 – 8 ° C, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AE.00102

KG 25

NOTE

Per uso professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presente OGM. Non disperdere nell'ambiente.

Gli enzimi sono proteine e possono indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.