

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

## COLOR JUICE L PLUS

**Preparato enzimatico liquido ad attività depectinizzante, ottimizzato per la destrutturazione mirata delle pareti vacuolari presenti nella buccia d'uva a bacca rossa. CONSIGLIATO PER LE TECNICHE DI ESTRAZIONE A CALDO**

### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Color Juice PLUS è un formulato enzimatico liquido, solubile in acqua e in mosto, con attività depectinizzante, particolarmente ricco in attività enzimatiche secondarie che agiscono per destrutturare, in modo delicato e mirato, i legami dei costituenti delle pareti vacuolari della buccia d'uva a bacca nera, per liberare velocemente la componente colorante, i tannini proantocianidinici, i colloidali glucidici e polisaccaridici. Il prodotto è attivo, ai normali pH del mosto, in un *range* di temperatura compreso tra i 20 e i 55°C. Nelle estrazioni a caldo la migliore attività è esplicita tra 48/55°C. Si consiglia, durante l'attività di idrolisi dell'enzima a caldo, di mantenere una temperatura non inferiore a 45-46° C, per impedire l'innescio di attività biologiche non desiderate. Aumenta la resa delle presse o dei sistemi di estrazione nell'unità di tempo e il flusso istantaneo.

Color Juice PLUS risulta particolarmente indicato per i processi tecnologici di estrazione della materia colorante e dei componenti intra-vacuolari che partecipano attivamente alla successiva stabilità della componente colorante nel tempo.

### APPLICAZIONI

Il prodotto Color Juice PLUS viene consigliato per migliorare e favorire l'estrazione del colore, 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: 4 – 8 mL/quintale di uva .

### 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 6 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.00053            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.*