

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	23/01/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Hzym® Preparati enzimatici specifici	

COLOR G

Enzima pectolitico per l'estrazione del colore nella vinificazione in rosso

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Color G è un formulato enzimatico micro-granulare, solubile in acqua e in mosto, con attività pectolitica principale ed attività emicellulasica secondaria, ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free. Il prodotto può contenere attività secondarie enzimatiche indesiderate come cinnamyl-esterasi ed antocianasi, in quantità meramente irrilevanti. Nel contempo le attività degli enzimi presenti nel prodotto Color G concorrono in sinergia a favorire l'estrazione delle sostanze coloranti e dei composti fenolici e polifenolici contenuti all'interno della parete della buccia d'uva.

Color G risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO). Color G ha 4000 FDU/20°C/g

APPLICAZIONI

Il prodotto Color G trova il suo utilizzo ideale nelle vinificazioni di uve rosse allo scopo di favorire l'estrazione del colore e dei polifenoli. Aggiunto alle uve o al pigiato consente di diminuire i tempi di macerazione ed ottenere vini di colore intenso e stabili con il profilo polifenolico caratteristico dei tannini nobili della buccia.

COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 2 – 3 g/hL di mosto o quintale di pigiato

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere il preparato enzimatico in dieci parti di acqua fredda, pulita ed esente da cloro e da composti flocculanti le proteine (bentonite, tannino, sol di silice o composti con carica elettrica negativa). Si consiglia di consumare la soluzione enzimatica entro un tempo massimo di due ore dalla sua preparazione. Distribuire la soluzione così preparata in modo proporzionale ed omogeneo, direttamente sull'uva o in pressa sul pigiato, possibilmente facendo uso di un dispositivo di dosaggio automatico, di una pompa volumetrica o di un tubo Venturi. Lasciare agire almeno una o due ore, quindi procedere con i cicli di pressatura e con le operazioni di decantazione statica a freddo. Attendere almeno due ore dal dosaggio dell'enzima per l'aggiunta in vasca di eventuali coadiuvanti di chiarifica ad azione deproteinizzante (bentonite, sol di silice).

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 non superiore a 10 ° 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.00037	KG 0.10
0101AE.00038	KG 0.25
0101AE.00040	KG 0.50

NOTE

Per uso professionale ed enologico. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo FCC, D.M. 231/2012 e sue modifiche successive. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM. Non disperdere nell'ambiente.

Gli enzimi sono proteine e la loro inalazione in forma di polveri o aerosol può indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.