

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

COLOR L

Preparato enzimatico liquido specifico per l'estrazione della materia colorante, dei tannini nobili e dei composti intra-vacuolari da uve a bacca rossa

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Color L è un formulato enzimatico liquido, solubile in acqua e in mosto, con attività pectolitica principale Pectin-liasi e Poligalatturonasi coadiuvate da attività secondarie di Emicellulasi e Cellulasi. Il prodotto è 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 primarie e secondarie degli enzimi presenti nel prodotto Color L concorrono in sinergia a favorire l'estrazione delle sostanze coloranti, la liberazione dei tannini pro-antocianidinici localizzati nella buccia, dei precursori aromatici e dei polisaccaridi stabili dell'uva. Può essere utilizzato a differenti temperatura, dato che si adatta ad un range compreso tra 10 – 50°C.

Color L risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO). Color L ha 29500 FDU/20°C/g.

APPLICAZIONI

Il prodotto Color L trova il suo utilizzo ideale nelle vinificazioni di uve rosse allo scopo di favorire l'estrazione del colore e dei tannini nobili della buccia. Questo consente un incremento dell'intensità colorante e l'ottenimento di una buona stabilità del colore in tempi brevi. Al termine della fermentazione, l'azione pectolitica sulle bucce migliora le rese di pressatura e facilita le successive operazioni di chiarifica.

COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 3 – 5 mL/quintale di uva . Aggiungere direttamente al pigiato o all'uva al caricamento delle tramogge di scarico.

MODALITA' DI UTILIZZO

Aggiungere il prodotto liquido direttamente al mosto all'uscita della pressa o nella vasca di alimentazione del flottatore, possibilmente facendo uso di un dispositivo di dosaggio automatico, di una pompa volumetrica o di un tubo Venturi. Attendere almeno due ore dall'aggiunta del prodotto per aggiungere eventuali coadiuvanti di chiarifica ad azione deproteinizzante (bentonite e sol di silice).

Si consiglia di utilizzare la soluzione ottenuta entro due ore dalla sua preparazione.

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.00041	KG 1
0101AE.00042	KG 5
0101AE.00043	KG 25

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