

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	23/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
<b>Hzym</b> ® Preparati enzimatici specifici	

## THERMO RED

### Preparato enzimatico liquido specifico per l'estrazione della materia colorante nelle termovinificazioni

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Thermo Red è un formulato enzimatico liquido, solubile in acqua e in mosto, selezionato appositamente per i processi tecnologici di estrazione della materia colorante e dei tannini dalle uve a bacca nera nelle termovinificazioni. L'utilizzo del prodotto Thermo Red nelle termovinificazioni migliora la resa e favorisce la rapida estrazione dei polifenoli e degli antociani dell'uva, facilitandone la liberazione e diffusione nel mosto.

Il prodotto è ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free.

Color L risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO). Color L ha 300 VU/20°C/g

#### APPLICAZIONI

Il prodotto Thermo Red trova il suo utilizzo nelle termovinificazioni con lo scopo di favorire l'estrazione del colore e dei polifenoli e degli antociani. Questo consente un incremento dell'intensità colorante e l'ottenimento di una buona stabilità del colore in tempi brevi.

#### COMPOSIZIONE

Preparato enzimatico liquido 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 – 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.00054 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.*