

Eno&Zymes: EnzyFlow

PREPARAZIONE ENZIMATICA PURIFICATA DALL'ATTIVITÀ CINNAMIL-ESTERASICA E ANTOCIANASICA

Conforme al Codice Enologico Internazionale, al Food Chemical Codex V (FCC) al FAO/WHO, Expert Committee Food Additives (JEFCA). Proviene da ceppi di *Aspergillus niger* e *Trichoderma harzianum* non GM. Non contiene conservanti. Non contiene allergeni.

Applicazioni:

miglioramento della filtrabilità dei mosti e dei vini rossi e bianchi, fermi e frizzanti.

Prodotto:

preparazione enzimatica bilanciata che grazie all'alta attività pectolitica e β -glucanasi ad ampio spettro, permette di migliorare la filtrabilità di vini e mosti (anche di varietà difficili) destinati a qualsiasi metodo di filtrazione.

Vantaggi:

EnzyFlow grazie alla presenza di attività specifiche e sinergiche idrolizza tutte quelle molecole (pectine, colloidali, glucani, pectine ramificate ecc) che possono ostacolare o rallentare il processo di filtrazione salvaguardando la qualità del mosto o del vino. L'impiego di EnzyFlow permette di ottenere mosti e vini filtrabili a pressione inferiore, ridurre gli scarti, limitare il consumo di coadiuvanti di filtrazione, ridurre il consumo di acqua di lavaggio e soprattutto aumentare le rese di filtrazione.

Caratteristiche

Granulato ad alta concentrazione di pectinasi, con attività secondarie specifiche e β -glucanasi [1-3], [1-6], purificato dall'attività cinnamilesterasica e antocianasica. Origine: *Aspergillus niger* e *Trichoderma harzianum*

Dosaggio

g/hl: 2-4

Applicazione: Vini

Parametri Temperatura/Tempo: 10-16 °C / almeno 48 h

g/hl: 3-5

Applicazione: Mosti

Parametri Temperatura/Tempo: 10-16 °C / almeno 48 h

g/hl: 2-4

Applicazione: Vini frizzanti/Spumanti

Parametri Temperatura/Tempo: Condizioni di presa di spuma

Modalità d'impiego

Aggiungere EnzyFlow prima del processo di filtrazione (vedi dosaggio). Per favorire una completa omogeneizzazione del prodotto sull'intera massa da trattare, sciogliere EnzyFlow in acqua in rapporto 1:10.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, preferibilmente ad una temperatura di 4-8°C.

Confezioni

Cod. 112976 - confezioni da 100 g

Cod. 112977 - confezioni da 500 g



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com