

Eno&Zymes: SweetPress

PREPARAZIONE ENZIMATICA PURIFICATA DALL'ATTIVITÀ CINNAMIL-ESTERASICA ED ANTOCIANASICA

Per uso enologico. 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* non GM. Non contiene conservanti. Non contiene allergeni.

Applicazioni:

macerazione pellicolare delle uve bianche.

Descrizione:

granulato ad alta concentrazione di pectinasi e con attività secondarie specifiche, purificato da attività indesiderate

Prodotto:

preparazione enzimatica bilanciata che grazie all'alta attività pectolitica e alla presenza di attività secondarie quali arabinasi e ramnogalatturonasi, favorisce il rilascio di precursori aromatici. Grazie al perfetto bilanciamento delle diverse attività enzimatiche, l'impiego di SweetPress non favorisce l'estrazione di sostanze polifenoliche indesiderate. Inoltre l'aggiunta precoce di SweetPress sulle uve permette di ottenere un mosto perfettamente limpido.

Vantaggi:

SweetPress favorisce il rilascio nel mosto di aromi e di precursori aromatici riducendo contemporaneamente i tempi di macerazione pellicolare. Grazie alle attività enzimatiche secondarie apportate da SweetPress la buccia dell'acino risulta più fragile, questo comporta una inferiore pressione di spremitura a tutto vantaggio della qualità del prodotto. L'impiego di SweetPress migliora la filtrabilità del vino.

Caratteristiche

Granulato ad alta concentrazione di pectinasi, purificato dall'attività cinnamilesterasica antocianasica. Origine: *Aspergillus niger*

Dosaggio

g/hl: 3

Applicazione: Macerazione pellicolare

Parametri Temperatura/Tempo: 6 -12 °C / 12 - 14 h

Modalità d'impiego

Per favorire una completa omogeneizzazione del prodotto sull'intera massa da trattare, sciogliere SweetPress in acqua in rapporto 1:10.

Conservazione

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

Note

Aumentare la dose (4 g/q) di SweetPress in caso di uve caratterizzate da acini piccoli o con uve poco mature.

Confezioni

Cod. 112980 - confezioni da 100 g

Cod. 112981 - 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