

ECOZIM 180 AROMATIC

ENZIMA PECTOLITICO PER IL TRATTAMENTO DI MOSTI PER VINI BIANCHI E ROSSI

ECOZIM 180 AROMATIC è una preparazione a base d'enzima pectolitico molto attivo caratterizzato da un'alta attività β -glucosidasi derivata da ceppi classici selezionati d'*Aspergillus niger*.

ECOZIM 180 AROMATIC è stato formulato per l'estrazione aromatica e la macerazione a freddo dei mosti per vini bianchi, per un aumento dei mosti per vini bianchi, per un aumento dei componenti aromatici in fine fermentazione e per il miglioramento dell'estrazione del colore e degli aromi varietali del mosto d'uve rosse nella macerazione a freddo.

ECOZIM 180 AROMATIC è caratterizzato da diverse importanti attività enzimatiche, come le attività: pectinasi (PL, IUB 4.2.2.10): attività principale, fondamentale per degradare le pectine esterificate; β -glucosidasi (BdGlu, IUB 3.2.1.21): favorisce la liberazione dei componenti aromatici; poligalatturonasi (PG): ricca in attività endo-PG in equilibrio con la PL permette chiarifiche accelerate pectin-esterasi (PE) prepara il substrato per l'intervento della PG; α -arabinasi (AR): degrada le parti ramificate delle pectine.

ECOZIM 180 AROMATIC è purificato da attività cinnamilesterasi ed antocianasi.

ATTIVITÀ

ECOZIM 180 AROMATIC è un enzima in forma micro granulata con un'attività minima di 450PLU/g e 1000 BdGlu/g.

APPLICAZIONE E DOSAGGIO

ECOZIM 180 AROMATIC è un enzima per chiarifica e macerazione molto attivo al pH del mosto (ottimo tra 3,0 e 4,0). **ECOZIM 180 AROMATIC** è di facile e pratico impiego. Si aggiunge (previa diluizione in acqua al 5%) nel mosto, ben omogeneizzato nella massa.

Applicazioni	Dosaggio per ettolitro	Raccomandazioni
Mosti per vini bianchi	2-3g	8-12 ore a 5- 10°C
Mosti per vini rossi	1-3g	4-6 giorni a 5-10°C

CONFEZIONI E STOCCAGGIO

Il prodotto **ECOZIM 180 AROMATIC** è disponibile in Pacchi da 1kg. Si raccomanda di conservare il prodotto in ambiente asciutto e fresco ($t < 15^\circ\text{C}$).

In queste condizioni l'attività dell'enzima è preservata per 24 mesi.

INFORMAZIONI E SICUREZZA

Gli enzimi devono essere manipolati con precauzione. Consultare le schede di sicurezza per le informazioni complementari.

CONFORME REG. UE – PER USO ENOLOGICO