

ECOZIM FILTRA

ENZIMA PECTOLITICO

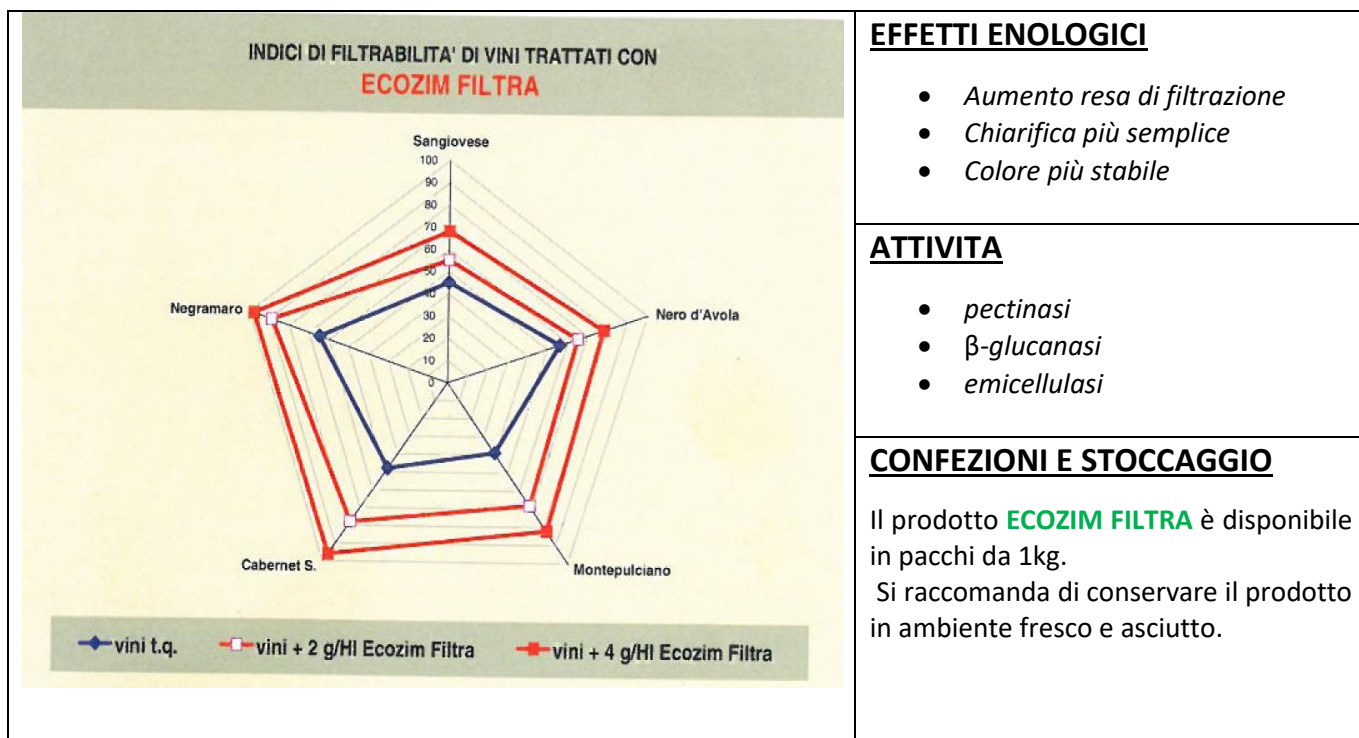
PER LA CHIARIFICA E L'OTTIMIZZAZIONE DELLA STABILITA' DEL VINO

ECOZIM FILTRA è un enzima pectolitico prodotto da un particolare ceppo d'*Aspergillus niger* **privo di Cinnamyl esterasi**, enzimi che portano alla formazione di fenoli volatili indesiderati nei vini.

ECOZIMI FILTRA è un enzima pectolitico con attività secondaria **β -glucanasica** specifico per la degradazione di macromolecole quali *pectine*, *glicoproteine*, *arabinogalattani* derivati dall'acino dell'uva e dalle pareti dei lieviti a seguito dell'autolisi.

Particolarmente attivo e idoneo in presenza di glucani derivati da uve bottrizzate.

ECOZIM FILTRA favorisce l'autolisi del lievito e libera un complesso di mannoproteine dotate di particolari attività. Viene infatti potenziata la struttura del vino ed ottimizzata la stabilità colloidale e tartarica. Il rilascio delle mannoproteine contribuisce in modo sinergico ad ampliare i caratteri sensoriali.



- Aumento resa di filtrazione
- Chiarifica più semplice
- Colore più stabile

- pectinasi
- β -glucanasi
- emicellulasi

Il prodotto **ECOZIM FILTRA** è disponibile in pacchi da 1kg. Si raccomanda di conservare il prodotto in ambiente fresco e asciutto.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi
CONFORME REG. (CE) 1332/2008 – PER USO ENOLOGICO

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
 QUALITÀ CERTIFICATO