

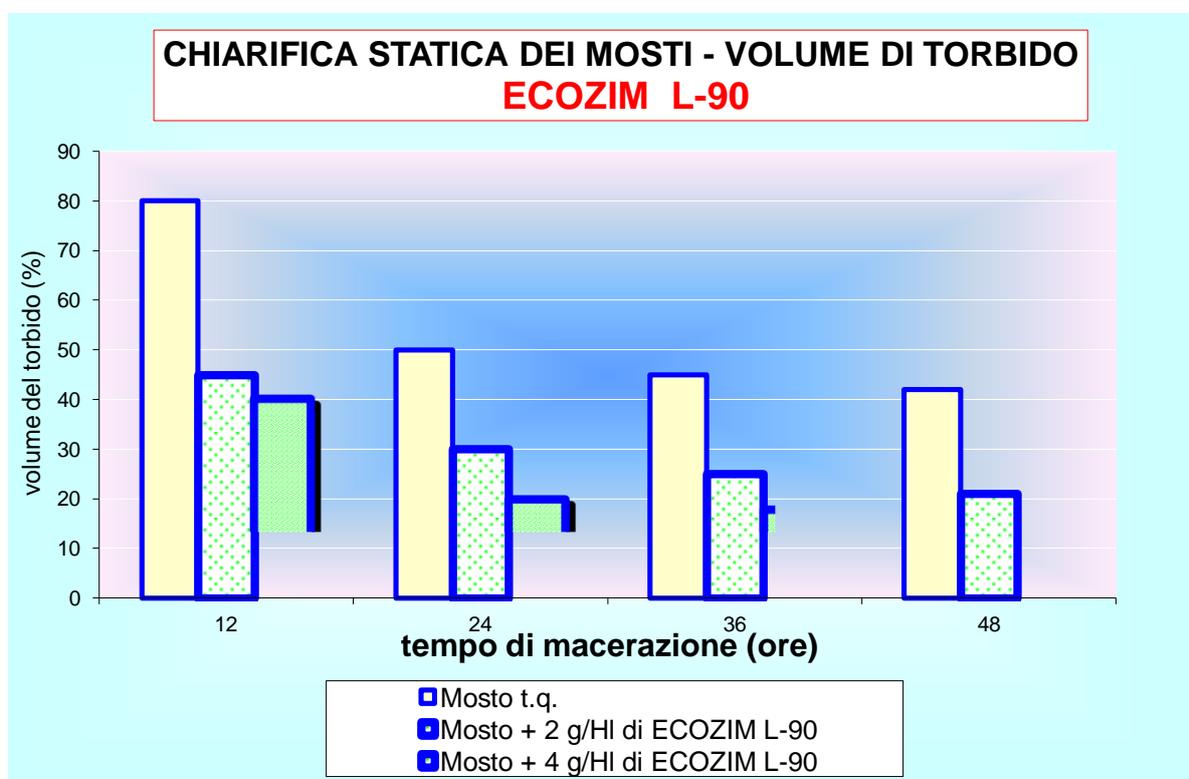
# ECOZIM L-90

## ENZIMA PECTOLITICO LIQUIDO AD ALTA ATTIVITA' DEPECTINIZZANTE ED IDROLITICA

**ECOZIM L-90** è un complesso enzimatico pectolitico con elevata purezza per la produzione di vini di qualità.

L'attività secondaria *emicellulasica* molto spiccata si associa a quella *pectinolitica*.

Un dosaggio più elevato viene impiegato con temperature e pH più bassi, per cicli di pressatura molto brevi e con mosti particolarmente ricchi di pectine



**Anche con tempi di macerazione di sole 12 ore si riesce ad ottenere  
una resa in mosto limpido che supera il 60%**

### Dosi:

da 2 a 5 g/HL

Le dosi maggiori si utilizzano con temperature inferiori a 20°C e con valori di pH più bassi.

**ECOZIM L-90** è una preparazione di pectinasi alimentare derivante da *Aspergillus nige*

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