

POLIZIM COLOR

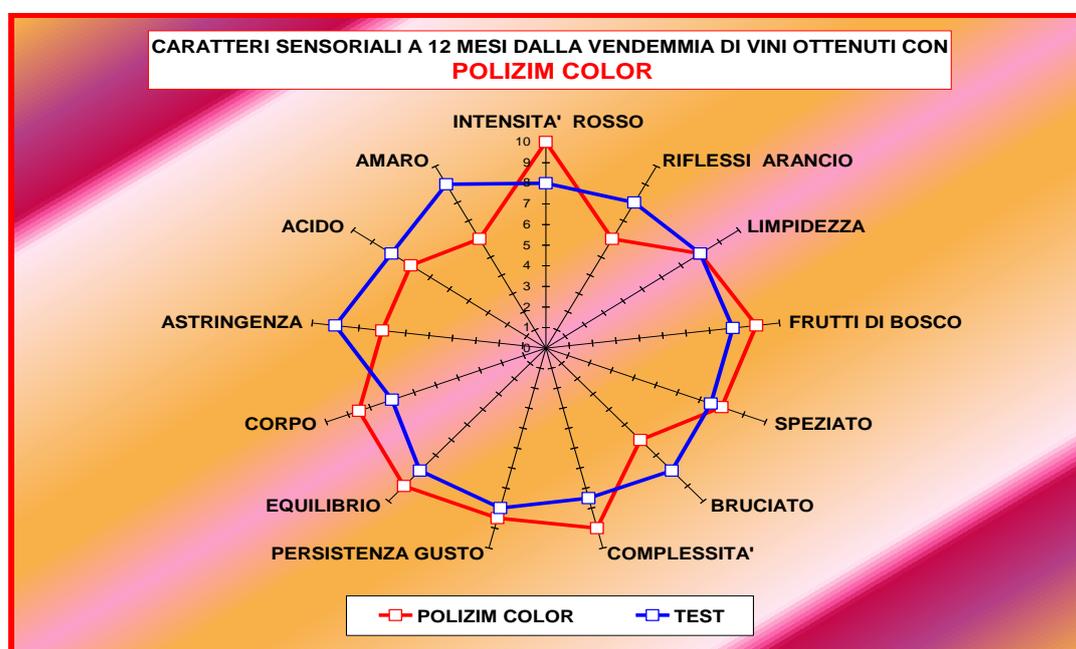
ENZIMA PECTOLITICO AD ELEVATA ATTIVITA' PER L'ESTRAZIONE DELLE SOSTANZE COLORANTI ED AROMATICHE

Polizim Color è un preparato enzimatico con un'alta attività **pectinasi** principale ed una secondaria **emicellulasi** specifica per ottimizzare l'estrazione del colore e degli aromi.

I suoi componenti permettono di degradare in modo completo e rapido la pellicola della buccia.

L'utilizzo del **Polizim Color** rappresenta il sistema più rapido ed avanzato per l'estrazione del colore.

Totalmente assenti sono le *cinnamyl-esterasi* e le *polifenolossidasi*, enzimi che portano alla formazione di fenoli volatili indesiderati nei vini.



Il POLIZIM COLOR ottimizza i caratteri sensoriali fondamentali del prodotto

DOSI:

da 2 a 4 gr/HL

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

CONSERVAZIONE:

Si raccomanda di conservare il prodotto in ambiente possibilmente refrigerato (4-8°).

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