

EXPERZYME P

Pressing-FCE

DESCRIZIONE

EXPERZYME P è una preparazione enzimatica molto concentrata, microgranulare, per la macerazione pellicolare e pressatura dei mosti bianchi. **EXPERZYME P** combina l'attività pectolitica con attività collaterali cellulasica ed emicellulasica. Idrolizza i polisaccaridi delle pareti cellulari di buccia e polpa, garantendo il rilascio di aromi e polisaccaridi senza estrazione di polifenoli. **EXPERZYME P** è derivato da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger* che non ha subito modificazioni genetiche.

IMPIEGO

EXPERZYME P è stato sviluppato per ottimizzare la macerazione e pressatura dell'uva nella produzione di vini bianchi e rosati. Il trattamento dell'uva con **EXPERZYME P** durante la macerazione e pressatura:

- Riduce il tempo di macerazione
- Promuove l'estrazione ottimale dei precursori degli aromi
- Riduce l'estrazione fenolica
- Aumenta la resa in mosto
- Aumenta l'efficienza della pressatura: elevato sgrondo e cicli di pressatura ridotti
- Migliora la chiarifica del mosto e l'attività cinnamil-esterasica è ridotta al minimo.

MODALITÀ D'USO

EXPERZYME P deve essere preventivamente sospeso in acqua per 10 volte il suo peso. Impiegare subito dopo la pigiatura, in fase di macerazione e di riempimento della pressa. **EXPERZYME P** è attivo da 10°C a 50°C e la sua attività aumenta con la temperatura. **EXPERZYME P** è rimosso dalla bentonite.

Precauzioni d'uso:

Gli enzimi possono causare irritazione della pelle o degli occhi. L'inalazione della polvere può provocare, in soggetti suscettibili, una sensibilizzazione. Le procedure di manipolazione standard devono essere seguite per evitare il contatto diretto con il prodotto o l'inalazione delle polveri.

DOSI DI IMPIEGO

La dose raccomandata è di circa 1-3 g/100kg uva in base alla qualità, alla maturazione, alla temperatura ed al tempo di contatto.

CONFEZIONI

Da 250 g e da 1 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 20°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.