

EXPERZYME V

Vintage-FCE

DESCRIZIONE

EXPERZYME V è una preparazione enzimatica, microgranulare, molto concentrata per l'estrazione dei tannini ed antociani delle uve rosse. **EXPERZYME V** è un sistema enzimatico, con attività secondarie cellulastica/emicellulastica derivato da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger* che non ha subito modificazioni genetiche.

IMPIEGO

Particolarmente indicato per vini destinati a lungo affinamento.

EXPERZYME V:

- promuove un'elevata e controllata estrazione dei polifenoli
- favorisce una maggiore stabilità del colore e una migliore espressione degli aromi
- accresce lo sviluppo dei sapori e della piacevolezza al palato senza aumentare l'astringenza

EXPERZYME V riduce i tempi di macerazione a freddo, aumenta lo sgrondo spontaneo del vino dopo la macerazione o fermentazione e favorisce una migliore chiarifica e filtrazione del vino.

La produzione e la purificazione di **EXPERZYME V** è attentamente controllata. Come risultato l'attività cinnamil-esterasica è ridotta al minimo.

MODALITÀ D'USO

EXPERZYME V deve essere preventivamente sospeso in acqua per 10 volte il suo peso. Impiegare immediatamente dopo la pigiatura, il prima possibile rispetto alla fase di macerazione. **EXPERZYME V** è attivo da 10°C a 50°C e la sua attività aumenta con la temperatura.

EXPERZYME V è rimosso dalla bentonite.

Precauzione 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 2-5 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.