BETAZYM

AUMENTA LA FILTRABILITÀ E LA MORBIDEZZA

ENOVYS srl
Via Venezia 74
37019 Peschiera d/G (VR)
-
P. IVA 04458180231
info@enovys.com
+39 3517130166
oeno.it enovys.com

Applicazioni
Migliora ed accelera l'affinamento dei vini rossi e bianchi, aumentando la morbidezza e la rotondità; migliora e velocizza le operazioni di filtrazione e di chiarifica.

Azione
Betazym agisce sui polisaccaridi presenti nel vino idrolizzando le catene di β-glucani, che aumentano la viscosità del vino e tendono a rallentare le operazioni di filtrazione.
Il corretto impiego:
- Migliora la chiarifica e la filtrazione al termine della fermentazione alcolica, riduce sensibilmente il tempo di affinamento, stabilizzando il colore e migliorando la qualità complessiva del vino.
- Aumenta la stabilità tartarica dei vini, grazie al rilascio nel vino di mannoproteine.
- Incrementa la morbidezza e la sensazione di volume in bocca.
- Stabilizza il profilo aromatico del vino.

L'utilizzo di Betazym può stimolare lo svolgimento della fermentazione malolattica.

Composizione
Preparazione enzimatica in forma microgranulare, contenente maltodestrine (CAS no. 9050-36-6), poligalatturonasi (CAS no. 9032-75-1) e β-glucanasi (CAS no. 9074-98-0).
Purificata da attività cinnamil-esterasica.

Dosi
Affinamento vini bianchi: 2 - 3 g/hl a 15/18 °C per almeno 4 settimane, 1 batonnage settimana.
Affinamento vini rossi: 6 - 8 g/hl a 16 /20 °C per almeno 4 settimane, 1 batonnage settimana.
Trattamento vini da uve botritizzate: 4 - 5 g/hl a 16 /20 °C per 3 - 4 giorni.

Modalità d'impiego
Diluire Betazym in 10 parti d'acqua ed aggiungere al vino da trattare omogeneizzando accuratamente.

Condizionamento
Il prodotto è disponibile in confezioni da 0,5 kg.

Conservazione
Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto.
Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte e conservare a bassa temperatura. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Classificazione e dichiarazioni
Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia).
Prodotto non ammesso per la produzione di vino biologico (all. V-D Reg. UE 2021/1165).
Conforme al Reg. UE 1332/2008 (enzimi alimentari).
Termine minimo di conservazione: consultare etichetta

Classificazione Sicurezza:	Pericolo – pittogramma GHS08. Indicazioni di pericolo: H334. Consigli di prudenza: P342+P311.
Classificazione ADR:	non classificato.
OGM:	non contiene OGM, non proviene da OGM.
Allergeni:	non contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011.

Pericolosità
Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente.
Gli enzimi sono proteine. L'inalazione di polvere o aerosol può indurre sensibilizzazione e può causare reazioni allergiche in soggetti sensibilizzati. Alcuni enzimi possono irritare la pelle, gli occhi e le mucose in seguito a contatto prolungato.
Consultare la scheda di sicurezza prima della manipolazione e dell'utilizzo.

Azienda con sistema di Gestione Qualità certificata secondo le Norme UNI EN ISO 9001

Scheda tecnica del 01/06/2022
Rev 3

Cod. cf. 0,5Kg 0043972464180

Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso. Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.