

ESTRAZIONE DEL COLORE PER VINI PREMIUM

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

Applicazioni

Colorzym è una preparazione enzimatica utilizzata per favorire e velocizzare l'estrazione della materia colorante dalla buccia e dalla polpa.

Azione

Colorzym è in grado di liberare la materia colorante ed i polifenoli dalle uve rosse, senza aumentare l'astringenza.

Il corretto impiego:

- Facilita l'estrazione del colore, fino al 20% in più rispetto all'uva non trattata.
- Migliora la stabilità del colore, effetto persistente anche dopo la fermentazione e l'affinamento.
- Permette di limitare il tempo della macerazione.
- Aumenta la quantità di vino fiore di circa il 5%.

Composizione

Preparazione enzimatica in forma microgranulare, contenente maltodestrine (CAS no. 9050-36-6) e poligalatturonasi (CAS no. 9032-75-1). Purificata da attività cinnamil-esterasica ed antocianasica.

Dosi

Macerazione: 2 - 4 g/hl a 20 - 28 °C, tempo di contatto 3 - 8 gg.
Aumentare il dosaggio nel caso di uve con acini piccoli o poco mature.

Modalità d'impiego

Diluire Colorzym in 10 parti d'acqua ed aggiungere al prodotto da trattare dopo la pigia-diraspatura. Colorzym è attivo da 8 a 60 °C, agisce indipendentemente dal pH del vino (pH 2,9 - 4,0). L'SO₂ ed i tannini enologici alle dosi utilizzate abitualmente non interferiscono sull'attività dell'enzima; tuttavia, non devono essere utilizzati contemporaneamente all'aggiunta della preparazione enzimatica.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 0,1 e 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 Codice Enologico Internazionale, al Food Chemical Codex V (FCC) al FAO/WHO, Expert Committee Food Additives (JEFCA). Proviene da ceppi di *Aspergillus niger* non OGM. Non contiene conservanti.

Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (Reg. CE 203/2012).

Limitazioni d'uso:

DM 8/9/1976: "Il prodotto trattato deve essere privato delle parti solide, con i sistemi consentiti, prima che siano trascorse cinque ore dall'introduzione del preparato enzimatico. Si può avere formazione di alcol metilico in quantità superiore a quella consentita qualora venga superato il dosaggio consigliato, o non venga effettuata la separazione del liquido dalle parti solide, entro cinque ore dall'introduzione del preparato enzimatico."

Termine minimo di conservazione: consultare etichetta.

Classificazione Sicurezza:

nocivo - frasi R: 42 - frasi S: 22 Classificazione ADR: /

OGM:

non contiene OGM, non proviene da OGM.

Allergeni:

non contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE modificata dalla direttiva 2007/68/CE.

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.

Prodotto nocivo (Xn): 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 01/06/2020
Rev 2

Cod. cf. 0,1Kg 0043972464180
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.