



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

ESTRAZYM

MACERAZIONE PELLICOLARE A FREDDO

Applicazioni

Estrazym è una preparazione studiata per la criomacerazione, l'aggiunta facilita l'estrazione dei precursori aromatici varietali, limitando i tempi di macerazione.

Azione

Estrazym agisce sulle pectine presenti nel mosto provocandone l'idrolisi ed è in grado di liberare i precursori aromatici varietali, senza estrarre sostanze polifenoliche indesiderate.

Principalmente il suo utilizzo:

- Accelera l'estrazione di precursori aromatici, anche a basse temperature.
- Permette di condurre la pressatura a pressioni di esercizio inferiori, grazie alla maggiore fragilità dell'acino.
- Diminuisce i consumi energetici grazie alla velocità d'azione ed alla minore permanenza del pigiato a basse temperature.
- Consente di ottenere vini bianchi e rosé con un profilo aromatico più intenso, evitando l'estrazione di note verdi e vegetali.

Composizione

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

Dosi

Criomacerazione: 2 - 4 g/hl a 5 - 12 °C, tempo di contatto 5 - 8 h.

Aumentare il dosaggio nel caso di uve poco mature.

Modalità d'impiego

Diluire Estrazym in 10 parti d'acqua ed aggiungere al mosto da trattare al riempimento del serbatoio, omogeneizzando accuratamente.

Estrazym è attivo da 5 a 60 °C, agisce indipendentemente dal pH del vino (pH 2,9 - 4,0).

L'SO₂ ed i tannini enologici alle dosi abituali utilizzate non interferiscono sull'attività dell'enzima; tuttavia, non devono essere aggiunti contestualmente all'aggiunta della preparazione enzimatica. Non utilizzare bentonite durante il tempo di contatto dell'enzima.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 0,1 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. 0,1Kg 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.