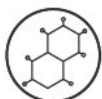




CARATTERISTICHE GENERALI

COLOR JUICE L è un formulato enzimatico liquido, solubile in acqua e in mosto, con attività pectolitica principale pectinase concentrata. È ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free. È attivo ad una temperatura compresa tra 10 e 40°C e al normale pH del mosto. La sua formulazione garantisce l'estrazione della materia colorante e dei tannini nobili da uve a bacca nera. Migliora la pressabilità, la resa e favorisce la diffusione nel mosto di precursori aromatici e dei componenti intravacuolari. È consigliato per migliorare e favorire l'estrazione del colore e aumentare l'aromaticità dei vini, consentendo una maggiore estrazione dei tannini nobili da uve a bacca nera. Ciò consente un incremento dell'intensità colorante e l'ottenimento di una buona stabilità del colore in tempi brevi.



COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Diluire il prodotto in dieci parti di acqua fredda o mosto, privi di cloro e di composti flocculanti le proteine, come bentonite, tannini, sol di silice e composti con carica elettrica negativa. Distribuire la soluzione ottenuta in modo proporzionale ed omogeneo direttamente sull'uva o sul pigiato, facendo uso di un dispositivo di dosaggio automatico, di una pompa volumetrica o di un tubo Venturi.

Si consiglia di utilizzare la soluzione ottenuta entro 2 ore dalla sua preparazione. Verificare la buona ripartizione della preparazione enzimatica nell'uva al fine di ottimizzare il contatto enzima-substrato.

Dose consigliata: 3 – 10 mL/quintale di uva.

Aggiungere direttamente al pigiato o all'uva al caricamento delle tramogge di scarico.



CODICE PRODOTTO

0101AE.00102

Kg 25



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e ad una temperatura refrigerata di 4 – 8 ° C, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Gli enzimi sono proteine e possono indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.