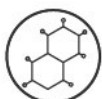




CARATTERISTICHE GENERALI

COLOR G è un formulato enzimatico micro-granulare, solubile in acqua e in mosto, con attività pectolitica principale ed attività emicellulasica secondaria, ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free. Può contenere attività secondarie enzimatiche indesiderate come cinnamyl-esterasi ed antocianasi, in quantità meramente irrilevanti. Nel contempo, le attività degli enzimi presenti in COLOR G concorrono in sinergia a favorire l'estrazione delle sostanze coloranti e dei composti fenolici e polifenolici contenuti all'interno della parete della buccia d'uva. Risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO) e ha 4000 FDU/20°C/g. Trova il suo utilizzo ideale nelle vinificazioni di uve rosse allo scopo di favorire l'estrazione del colore e ei polifenoli. Aggiunto alle uve o al pigiato consente di diminuire i tempi di macerazione ed ottenere vini di colore intenso e stabili con il profilo polifenolico caratteristico dei tannini nobili della buccia.



COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Dose consigliata: 2 – 3 mL/hL o quintale di pigiato.

Sciogliere il preparato enzimatico in dieci parti di acqua fredda, pulita ed esente da cloro e da composti flocculanti le proteine (bentonite, tannino, sol di silice o composti con carica elettrica negativa). Si consiglia di consumare la soluzione enzimatica entro un tempo massimo di due ore dalla sua preparazione. Distribuire la soluzione così preparata in modo proporzionale ed omogeneo, direttamente sull'uva o in pressa sul pigiato, possibilmente facendo uso di un dispositivo di dosaggio automatico, di una pompa volumetrica o di un tubo Venturi. Lasciare agire almeno una o due ore, quindi procedere con i cicli di pressatura e con le operazioni di decantazione statica a freddo. Attendere almeno due ore dal dosaggio dell'enzima per l'aggiunta in vasca di eventuali coadiuvanti di chiarifica ad azione deproteinizzante (bentonite, sol di silice). Verificare la buona ripartizione della preparazione enzimatica nell'uva al fine di ottimizzare il contatto enzima-substrato.



CODICE PRODOTTO

0101AE.00037	Kg 0.10
0101AE.00038	Kg 0.25
0101AE.00040	Kg 0.50



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e con una temperatura di refrigerazione di 4 - 10° 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 professionale ed alimentare. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo FCC, Reg. (UE) 231/2012. Conforme al Reg. (UE) 934/2019 e s.m.i. e al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM. Non disperdere nell'ambiente.

Gli enzimi sono proteine e la loro inalazione in forma di polveri o aerosol può 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.