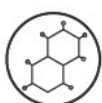




CARATTERISTICHE GENERALI

COLOR PLUS LIQUID è un formulato enzimatico liquido, solubile in acqua e in mosto, con attività pectolitiche principali Pectin-iasi e Poligalatturonasi coadiuvate da attività secondarie di Emicellulasi e Cellulasi. È 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 primarie e secondarie degli enzimi presenti in COLOR PLUS LIQUID concorrono in sinergia a favorire l'estrazione delle sostanze coloranti, la liberazione dei tannini pro-antocianidinici localizzati nella buccia, dei precursori aromatici e dei polisaccaridi stabili dell'uva. Può essere utilizzato a differenti temperatura, dato che si adatta ad un range compreso tra 10 – 50°C. Risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO) e ha 38500 FDU/20°C/g. Trova il suo utilizzo ideale nelle vinificazioni di uve rosse allo scopo di favorire l'estrazione selettiva del colore e dei tannini nobili della buccia. Questo consente un incremento dell'intensità colorante e l'ottenimento di una buona stabilità del colore in tempi brevi. Al termine della fermentazione, l'azione pectolitica sulle bucce migliora le rese di pressatura e facilita le successive operazioni di chiarifica.



COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Dose consigliata: 2 – 4 mL/hL o quintale di pigiato

Aggiungere il prodotto liquido direttamente al mosto all'uscita della pressa o nella vasca di alimentazione del flottatore, possibilmente facendo uso di un dispositivo di dosaggio automatico, di una pompa volumetrica o di un tubo Venturi. Attendere almeno due ore dall'aggiunta del prodotto per aggiungere eventuali coadiuvanti di chiarifica ad azione deproteinizzante (bentonite e sol di silice). Si consiglia di utilizzare la soluzione ottenuta entro due ore dalla sua preparazione.



CODICE PRODOTTO

0101AE.00122

Kg 25



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e con una temperatura di refrigerazione 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 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.