THERMO RED

Hzym®

Prodotti per la raccolta e protezione delle uve e dei mosti

CARATTERISTICHE GENERALI

THERMO RED è un formulato enzimatico liquido, solubile in acqua e in mosto, selezionato appositamente per i processi tecnologici di estrazione della materia colorante e dei tannini dalle uve a bacca nera nelle termovinificazioni. L'utilizzo di THERMO RED nelle termovinificazioni migliora la resa e favorisce la rapida estrazione dei polifenoli e degli antociani dell'uva, facilitandone la liberazione e diffusione nel mosto. È ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free e risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO) e ha 300 VU/20°C/g. Trova il suo utilizzo nelle termovinificazioni con lo scopo di favorire l'estrazione del colore e dei polifenoli e degli antociani. Ciò consente un incremento dell'intensità colorante e l'ottenimento di una buona stabilità del colore in tempi brevi.

COMPOSIZIONE

Preparato enzimatico liquido di *Aspergillus niger*.

DOSI E MODALITÀ D'USO

Dose consigliata: 3 – 5 mL/quintale di uva.
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 addizionare 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.00054	Kg 25

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.

HTS INTO THE WINE

HTS enologia - Contrada Amabilina, 218/a - 91025 Marsala (TP) - Tel.+39 0923 99 19 51 - Fax+39 0923 18 95 381 - info@hts-enologia.com