

Eno&Zymes: ClearSpeed

PREPARAZIONE ENZIMATICA PURIFICATA DALL'ATTIVITÀ CINNAMIL-ESTERASICA ED ANTOCIANASICA

Per uso enologico. Conforme al Codice Enologico Internazionale, al Food Chemical Codex V (FCC) al FAO/WHO, Expert Committee Food Additives (JEFCA). Proviene da ceppi di *Aspergillus niger* non GM. Non contiene conservanti. Non contiene allergeni.

Applicazioni:

chiarifica dei mosti e dei vini bianchi e rosé.

Prodotto:

preparazione enzimatica che grazie all'alta attività pectolitica, accelera la sedimentazione delle pectine nei mosti dopo pressatura, favorendo il compattamento delle fecce, anche di varietà difficili da chiarificare. Inoltre grazie alla sua velocità d'azione, ClearSpeed è adatto alla chiarifica con flottatore.

Vantaggi:

ClearSpeed accelera l'illimpidimento dei mosti, creando le migliori condizioni per una fermentazione di qualità. I vini provenienti da mosti chiarificati con ClearSpeed presenteranno un profilo aromatico più fruttato ed intenso e grazie all'assenza di attività negative i vini risultano privi di precursori fenolici. Inoltre la quantità ridotta di fecce che si ottiene, aumentando la resa di mosto migliora l'economicità dell'intero processo. L'impiego di ClearSpeed migliora la filtrabilità del vino.

Caratteristiche

Granulato ad alta concentrazione di pectinasi, purificato dall'attività cinnamilesterasica antocianasica. Origine: *Aspergillus niger*

Dosaggio

g/hl: 0.5 – 2

Applicazione: Chiarifica statica

Parametri Temperatura/Tempo: 5 -12 °C / 3 - 8 h

g/hl: 1

Applicazione: Flottazione

Parametri Temperatura/Tempo: Almeno 2 h

Modalità d'impiego

Per favorire una completa omogeneizzazione del prodotto sull'intera massa da trattare, sciogliere ClearSpeed in acqua in rapporto 1:10.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco e asciutto. La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Note

ClearSpeed è attivo anche alle più basse temperature operative. Se viene impiegato SweetPress l'aggiunta di ClearSpeed è necessaria solo sulle frazioni di mosto ottenuto con pressione maggiore di 1,0 atm.

Confezioni

Cod. 112974 - confezioni da 100 g

Cod. 112975 - confezioni da 500 g



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com