

# Eno&Zymes: EnzyFlow

## PREPARAZIONE ENZIMATICA PURIFICATA DALL'ATTIVITÀ CINNAMIL-ESTERASICA E ANTOCIANASICA

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* e *Trichoderma harzianum* non GM. Non contiene conservanti. Non contiene allergeni.

### Applicazioni:

miglioramento della filtrabilità dei mosti e dei vini rossi e bianchi, fermi e frizzanti.

### Prodotto:

preparazione enzimatica bilanciata che grazie all'alta attività pectolitica e  $\beta$ -glucanasi ad ampio spettro, permette di migliorare la filtrabilità di vini e mosti (anche di varietà difficili) destinati a qualsiasi metodo di filtrazione.

### Vantaggi:

EnzyFlow grazie alla presenza di attività specifiche e sinergiche idrolizza tutte quelle molecole (pectine, colloidali, glucani, pectine ramificate ecc) che possono ostacolare o rallentare il processo di filtrazione salvaguardando la qualità del mosto o del vino. L'impiego di EnzyFlow permette di ottenere mosti e vini filtrabili a pressione inferiore, ridurre gli scarti, limitare il consumo di coadiuvanti di filtrazione, ridurre il consumo di acqua di lavaggio e soprattutto aumentare le rese di filtrazione.

### Caratteristiche

Granulato ad alta concentrazione di pectinasi, con attività secondarie specifiche e  $\beta$ -glucanasi [1-3], [1-6], purificato dall'attività cinnamilesterasica e antocianasi. Origine: *Aspergillus niger* e *Trichoderma harzianum*

### Dosaggio

g/hl: 2-4

Applicazione: Vini

Parametri Temperatura/Tempo: 10-16 °C / almeno 48 h

g/hl: 3-5

Applicazione: Mosti

Parametri Temperatura/Tempo: 10-16 °C / almeno 48 h

g/hl: 2-4

Applicazione: Vini frizzanti/Spumanti

Parametri Temperatura/Tempo: Condizioni di presa di spuma

### Modalità d'impiego

Aggiungere EnzyFlow prima del processo di filtrazione (vedi dosaggio). Per favorire una completa omogeneizzazione del prodotto sull'intera massa da trattare, sciogliere EnzyFlow 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.

### Confezioni

Cod. 112976 - confezioni da 100 g

Cod. 112977 - 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