

# Eno&Zymes: EvolutionPlus

## 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:

affinamento di vini bianchi, rossi, rosati, fermi e frizzanti, e cura delle uve bottrizzate.

### Prodotto:

preparazione enzimatica bilanciata che grazie all'alta attività pectolitica e  $\beta$ -glucanasi permette un affinamento più veloce, migliorando la qualità del vino. L'impiego di EvolutionPlus grazie all'azione complementare di pectinasi e glucanasi migliora il profilo sensoriale globale del vino.

### Vantaggi:

EvolutionPlus accelera il processo di affinamento naturale dei vini favorendo il rilascio di mannoproteine stabilizzando le frazioni di colore instabili. L'impiego di EvolutionPlus permette di ottenere i vini pronti all'imbottigliamento in tempi più brevi, diminuendo i quantitativi di coadiuvanti necessari alla chiarifica. L'impiego di EvolutionPlus migliora la filtrabilità del vino.

### Caratteristiche

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

### Dosaggio

g/hl: 2-3

Applicazione: Affinamento vini bianchi

Parametri Temperatura/Tempo: 8-16 °C / almeno 4 settimane

g/hl: 4-5

Applicazione: Affinamento vini rossi

Parametri Temperatura/Tempo: 8-16 °C / almeno 4 settimane

g/hl: 2-3

Applicazione: Trattamento uve bottrizzate

Parametri Temperatura/Tempo: 10-14 °C / 2-4 giorni

g/hl: 2-4

Applicazione: Affinamento vini frizzanti/Spumanti

Parametri Temperatura/Tempo: 8-12 °C / almeno 4 settimane

### Modalità d'impiego

Per favorire una completa omogeneizzazione del prodotto sull'intera massa da trattare, sciogliere EvolutionPlus in acqua in rapporto 1:10. Aggiungere EvolutionPlus durante la fase di elevage dei vini o sulle uve o mosti bottrizzati.

### Conservazione

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

### Note

Aumentare la dose (+20% g/hl) di EvolutionPlus in caso di trattamenti a temperature inferiori a 12 °C.

### Confezioni

Cod. 112978 - confezioni da 100 g

Cod. 112979 - 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