

Eno&Zymes: TrueColor

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:

macerazione delle uve rosse.

Prodotto:

preparazione enzimatica bilanciata che grazie all'alta attività pectolitica e alla presenza di attività secondarie quali emicellulasi e galatturonasi favorisce un'ottimale e completa dissoluzione delle sostanze coloranti e aromatiche contenute nella buccia. Grazie all'assenza di attività secondarie aggressive, TrueColour non agevola il rilascio di sostanze astringenti e sgradevoli.

Vantaggi:

TrueColour favorisce il rilascio nel mosto di antociani, i quali risultano stabili anche dopo l'affinamento. Oltre all'aspetto cromatico, il vino trattato con questo enzima presenta un profilo sensoriale più intenso (descrittore frutta rossa), strutturato e morbido. L'impiego di TrueColour migliora la filtrabilità del vino.

Caratteristiche

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

Dosaggio

g/hl: 3 - 4

Applicazione: Macerazione fermentativa

Parametri Temperatura/Tempo: 20 - 28 °C / 2 - 8 gg

g/hl: 4 - 5

Applicazione: Macerazione fermentativa lunga

Parametri Temperatura/Tempo: 20 - 28 °C / più di 10 gg

g/hl: 2 - 3

Applicazione: MPF Macerazione prefermentativa a freddo

Parametri Temperatura/Tempo: 8 - 12 °C / 2 - 4 gg

Modalità d'impiego

Per favorire una completa omogeneizzazione del prodotto sull'intera massa da trattare, sciogliere TrueColour 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

Aumentare la dose (5 g/q) di TrueColour in caso di uve caratterizzate da acini piccoli o con uve poco mature

Confezioni

Cod. 112982 - confezioni da 100 g

Cod. 112983 - 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



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa.

Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.