Scheda Tecnica

WinZym βM

Enzima pectolitico per uso enologico

WinZym βM è una preparazione enzimatica pectolitica con attività secondarie. **WinZym βM** è stato sviluppato per favorire la chiarificazione, la filtrabilità e l'affinamento dei vini.

WinZym βM è una pectinasi ad alta concentrazione prodotta da un ceppo selezionato di Aspergillus Niger e attività **β-glucanasica** prodotta da un ceppo selezionato di Tricoderma Riziae.

Caratteristiche:

WinZym βM contiene una bassissima attività cinnamil esterasica.

WinZym βM favorisce la lisi delle fecce nobili con conseguente liberazione di mannoproteine.

WinZym βM è un prodotto senza conservanti.

WinZym βM è disponibile in forma granulare standardizzato ad un minimo di attività enzimatiche di: **198.000 nkat/g**

Applicazione:

WinZym βM è un enzima pectolitico e di stabilizzazione, lavora a pH medio (range ottimale 3,0 – 3,5) temperatura ottimale (15-20°C).

Utilizzazione e dosaggio:

WinZym βM è facile da usare, deve essere aggiunto a fine fermentazione e tenuto in massa per 1-2 settimane.

Dosaggio: 2-3 g/hl

Enzimi

Eno Advance srls | Via dei Gelsi, 39 - 53036 Poggibonsi (SI) Italy - tel. **+39 0577 979149** | E-mail **info@enoadvance.com**