



WinZym HX

Enzima Pectolitico per uso enologico

WinZym HX è la preparazione enzimatica designata per la vinificazione di mosti bianchi.

WinZym HX è stato sviluppato per le seguenti applicazioni su varietà a bacca bianca aromatiche: macerazione pellicolare e chiarifica statica.

WinZym HX è un enzima ad alta concentrazione di pectinasi ed emicellulasi prodotte da un ceppo selezionato di *Aspergillus Niger*.

Il prodotto principalmente contiene differenti attività quali: pectin liase, poligalatturonasi, pectinesterasi, attività secondarie ricche di beta glicosidasi.

Caratteristiche:

WinZym HX permette una totale idrolisi delle pectine, aiutando anche una stabilizzazione delle strutture estratte. È inoltre libero da qualsiasi attività antocianasica.

WinZym HX contiene una bassissima attività cinnamil esterasica.

WinZym HX è disponibile sia in forma liquida che granulare standardizzato ad un minimo di attività enzimatiche di:

200.000 nkat/g

Applicazione: Winzym HX è un enzima con attività macerativa / estrattiva in grado di lavorare a pH medi e acidi (range ottimale 3,0 – 3,5) in condizioni di temperature tipiche di fermentazione.

Utilizzazione e dosaggio:

Vinificazione bianchi aromatici, macerazione pellicolare 2-3 g/hl, chiarifica 1-3 g/hl

Tempo di azione: 2-8 ore a 10-15°C e 1-2 ore a 20°C