

**NextZyme Extract Red**

#zyme - enzimi

**NextZyme Extract Red**

**Pool enzimatico molto concentrato per l'estrazione delle sostanze polifenoliche da uva rossa.**

**NextZyme Extract Red** – i vantaggi:

- Preparato specifico per ottimizzare l'estrazione del colore e dei tannini nella vinificazione in rosso.
- Attivo in ampio range di pH (3,1 – 4,5).
- non estrae acidi fenolici responsabili ai sentori di amaro.
- Aggiunto all'inizio della macerazione garantisce la presenza contemporanea di antociani e tannini e in conseguenza migliora la stabilità del colore.

**NextZyme Extract Red** – che cos'è:

preparato enzimatico molto concentrato.

Attività principale pectolitica. Aggiunto di pool di attività secondarie che ottimizzano l'estrazione del colore dalla buccia (cellulasica, emicellulasica, beta glucanasica e proteasica).

derivati da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger* che non ha subito modificazioni genetiche (certificato NO OGM).

**NextZyme Extract Red** – dosaggio e modalità d'uso:

dose consigliata: vini rossi in fermentazione 1,5 – 3 g/ql.

Sciogliere in acqua in ragione di 1:10 e aggiungere alla massa in fermentazione. È consigliato effettuare l'aggiunta alle prime fasi della fermentazione alcolica.

**NextZyme Extract Red** – confezione e modalità di conservazione:

barattolo da 500 g.

Conservare il luogo asciutto e asciutto. Una volta aperto si consiglia di chiudere immediatamente e conservare in frigorifero a temperatura <10°C.

Ultimo aggiornamento: 19.07.2021 LP