



ENZIMI
#Zyme

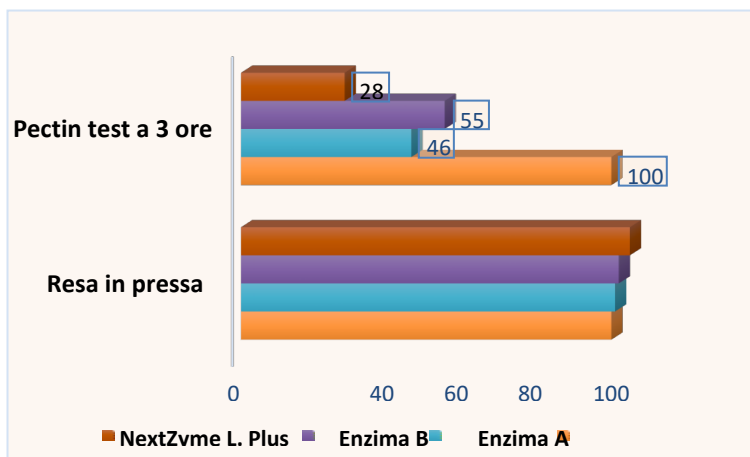
Nextzyme Liquid PLUS

PREPARATO ENZIMATICO LIQUIDO SPECIFICO PER OTTIMIZZARE LA CHIARIFICA ESALTANDO LA QUALITÀ DI MOSTI BIANCHI E ROSATI.



VANTAGGI

- Illimpidimento veloce del mosto, sia nella chiarifica statica che nella flottazione.
- Aumenta la resa in pressa fino a 5%.
- Aumento dell'estrazione di molecole aromatiche dalla buccia.
- Adatto all'uso in stabulazione a freddo.
- Utile per la chiarifica dei mosti provenienti da uva difficile da chiarificare (ad es. il moscato e la malvasia)
- VEGAN: Non contiene proteine di origine animale.



CONFRONTO ENZIMI vendemmia 2020

Da confronto effettuato fra il **Nextzyme liquid plus** e due preparati enzimatici equivalenti è emerso:

1. la resa in pressa è maggiore di 5% rispetto al testimone.
2. la cinetica di pectinizzazione è maggiore e il risultato a 3 ore è superiore del 30- 40% rispetto agli altri preparati testati.



CHE COS'È

Preparato enzimatico liquido concentrato. Oltre all'elevata attività pectolitica è stato arricchito in attività secondarie utili per il miglioramento della resa in pressa e per l'estrazione delle molecole aromatiche dalla buccia.

Purificato da attività cinamil-esterasica responsabile della trasformazione degli acidi fenolici in vinil fenoli.

PRODOTTO UTILE PER OTTIMIZZARE LE OPERAZIONI DI CHIARIFICA O FLOTTAZIONE – TEMPI RIDOTTI E RISULTATI ECCELLENTI.



DOSAGGIO

1 -2 g/hl dosando sullo sgrondo della pressa.

3 - 4 g/hl per uso direttamente sull'uva per un miglioramento notevole dell'estrazione aromatica e per maggiore resa in pressa.



MODALITÀ D'USO

Il prodotto è pronto per l'uso.

Aggiungere direttamente sull'uva o al mosto all'uscita della pressa.

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it



ENZIMI
#Zyme



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Tanica da 25 kg.

IBC da 1000 kg

Conservare il luogo fresco al riparo dal sole e dalla luce.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022. Per uso enologico, per uso professionale.
Ammesso per la preparazione vini biologici	Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.
Origine del prodotto	Europea
Etichettatura	Coadiuvante, non deve essere indicato in etichetta. Lista additivi / coadiuvanti Reg.(UE) N.934/2018
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011.

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico mail: info@vinext.it - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it