



ENZIMI
#Zyme

Nextzyme Liquid

PREPARATO ENZIMATICO LIQUIDO MOLTO CONCENTRATO. ADATTO PER LA FLOTTAZIONE E LA CHIARIFICA DEI MOSTI.



VANTAGGI

- Flocculazione veloce.
- Ottimo per flottazione o chiarifica statica.
- Deposito molto compatto.
- Attività importante anche a bassa temperatura.
- Se aggiunto sull'uva migliora la resa in pressa.



CHE COS'È

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

Attività enzimatica:

	Poligalatturonasi PG	Pectinasi PL	Pectinmetilesterasi PE
Attività (UI/g)	220,5	16,6	4,7

Substrato: PG- ac. Poligallaturonico, PL e PE pectine ad alto metossile. pH 3,5, temperatura: 30°C.
preparato esente di attività cinnamilesterasica (FCE)

Proprietà fisico-chimiche del prodotto:

Pb (mg/kg): <5
Hg (mg/kg): <
0,5 As (mg/kg): <3
Cd (mg/kg): < 0,5
Salmonella (ufc/25g): assente
Coliformi totali (ufc/g): <30
E. Coli (ufc/25g): assente
Attività antimicrobica: non rilevabile
Micotossine: non rilevabile.



DOSAGGIO

Aggiunta sull'uva in tramoggia: 2 – 5 ml/ql d'uva.
Aggiunta all'uscita della pressa: 1 – 3 ml/hl.

Valutare il dosaggio base alla varietà, alla maturazione, alla temperatura e al tempo di contatto.

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



MODALITÀ D'USO

Il prodotto è pronto per l'uso. Si consiglia l'aggiunta di 1-5 ml/100Kg di uva in base alla qualità, alla maturazione, alla temperatura e al tempo di contatto.

Aggiungere direttamente sull'uva o al mosto sotto la pressa.



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