



ENZIMI
#Zyme

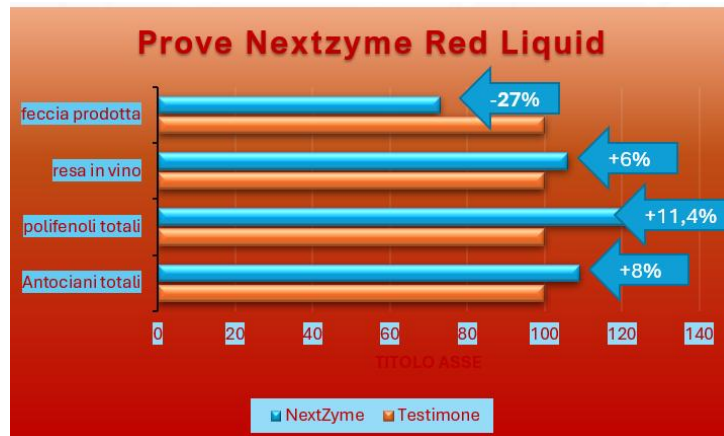
Nextzyme RED Liquid

PREPARATO ENZIMATICO LIQUIDO SPECIFICO PER OTTIMIZZARE LA MACERAZIONE DI UVA ROSSA E PER LA PRODUZIONE DI FILTRATI DOLCI.



VANTAGGI

- Maggiore estrazione di antociani e tannini.
- Aumenta la resa in vino di circa 5%.
- Riduce la necessità di operazioni meccaniche durante la macerazione e in conseguenza la quantità di feccia prodotta.
- Decantazione più veloce del vino dopo la pressatura.
- Riduce il numero di travasi necessari a fine fermentazione.
- Contiene attività secondarie che migliorino la filtrabilità del mosto – vino.



CHE COS'È

Preparato enzimatico liquido ricco in attività secondarie con capacità di degradare le cellule della buccia e migliorare la velocità e la qualità dell'estrazione dei polifenoli. Oltre all'attività pectolitica è caratterizzato di una notevole ricchezza in attività cellulase ed emicellulasica. Purificato da antocianasi e da cinamil-esterasi. **PRODOTTO UTILE PER OTTIMIZZARE LE OPERAZIONI DI MACERAZIONE – TEMPI RIDOTTI E RISULTATI ECCELLENTI.**



DOSAGGIO

2 g/ql nella vinificazione a temperatura fra 20 – 30°C.
4 g/ql nella vinificazione a bassa temperatura fra 8 – 15°C.
Valutare dosaggio maggiore su uva di scarsa maturità fenolica.

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 di diluire il prodotto 1:5 in acqua prima dell'aggiunta.
Da aggiungere direttamente sull'uva nella tramoggia o in vasca di fermentazione.



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Flacone da 1 kg;
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