



*F
r
a
n
c
y
O
e
n
o
l
o
g
y*

PRODOTTO

Enzima pectolitico in polvere con attività complementari.

CARATTERISTICHE

Polvere bianca, solubile in vino.

ENZIMA AROMAPIU' è un preparato enzimatico purificato per la chiarifica e la macerazione delle uve bianche.

PROPRIETA'

ENZIMA AROMAPIU' è un prodotto particolarmente indicato per la macerazione delle uve bianche per l'elevata capacità estrattiva delle sostanze aromatiche. Permette di ottenere vini più strutturati, ricchi in sostanze aromatiche varietali.

ENZIMA AROMAPIU' aumenta la resa in mosto fiore, migliora la chiarifica e la filtrabilità. Permette di ottenere vini ad aroma più intenso con spiccati profumi varietali.

APPLICAZIONI

Macerazione pellicolare delle uve bianche.

Chiarifica di mosti bianchi difficili o provenienti da uve aromatiche (Moscato, Malvasia, Trebbiani ecc.).

DOSI E MODALITA' D'USO

1-1,5 g/q d'uva.

Sciogliere **ENZIMA AROMAPIU'** in un volume di mosto pari a 10/50 volte il suo peso e distribuirlo sulle uve o sul pigiato a riempimento della pressa. Per favorire una buona estrazione delle sostanze aromatiche, lasciare **ENZIMA AROMAPIU'** a contatto con le bucce per 2/4 ore prima di pressare.

CONSERVAZIONE

Conservare **ENZIMA AROMAPIU'** per 36 mesi in ambiente fresco e asciutto nella sua confezione integra.

SICUREZZA

Prodotto classificato come non pericoloso

Prodotto conforme al Codex Oenologique International

Prodotto conforme al Reg. 1332/2008

Prodotto per uso enologico Reg. CE 606/2009

Scheda tecnica compilata ai sensi e secondo quanto specificato dal Reg. UE 1169/2011.

Revisione: Settembre 2016