

Pinnacle™ Zym Color

Información del producto



Tipo:

Preparación especial de enzimas para acelerar la extracción de color y polifenoles.

Características:

- **Pinnacle™ Zym Color** es una enzima pectinasa, concentrada y granulada, con actividades celulasa y b-glucanasa, específicamente formulada para acelerar la extracción de color y polifenólica.
- Al incrementar la polimerización de antocianos y polifenoles se obtiene mejor color y más estable así como taninos más suaves.
- El uso de **Pinnacle™ Zym Color** permite reducir los bazuqueos y remontados, limitando la extracción de taninos amargos y astringentes.

Aplicación:

- El tratamiento con **Pinnacle™ Zym Color** aumenta la extracción del color y su estabilidad.
- **Pinnacle™ Zym Color** facilita el drenaje, el prensado, la clarificación y la filtración del vino.
- **Pinnacle™ Zym Color** está especialmente indicada para maceraciones en frío.
- **Pinnacle™ Zym Color** se recomienda en particular para vinos tintos con cuerpo, con un perfil aromático complejo, mejorando su estructura y suavizando taninos.

Formulación:

Pectinasa, dextrina.

Instrucciones de uso:

Disolver **Pinnacle™ Zym Color** en agua en una proporción de 1:10, añadir el preparado líquido lo antes posible en la maceración, mezclar y homogeneizar.

Dosificación:

3 g/100kg (deberá aplicarse una dosis más alta para uvas con un pH bajo).

Actividad:

≥230 PGX/g.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10°C en el embalaje original sin abrir, en una sala seca y bien ventilada.

Rango de temperatura recomendada:

18-24°C.

Envasado:

Bolsa de 25kg en una caja.

Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

Base científica:

Las enzimas son proteínas muy reactivas con los taninos, por tanto, recomendamos añadir **Pinnacle™ Zym Color** lo antes posible en la maceración, cuando la temperatura sea superior a 18°C.

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2025 AB MAURI / Fecha: Septiembre 2025 / www.pinnaclewineingredients.com