

Pinnacle™ Zym White Extract

informazione sul prodotto



Tipologia:

Enzima per massimizzare l'estrazione del succo e dell'aroma nei vini bianchi e rosati.

Caratteristiche:

- **Pinnacle™ Zym White Extract** riduce la viscosità del pigiato, facilitando la pressatura.
- L'uso di **Pinnacle™ Zym White Extract** facilita l'estrazione del succo con cicli di pressatura più brevi e rese in succo più elevate. Il tempo ridotto in pressa preserva il mosto dall'ossidazione, estraendo così tutto il potenziale aromatico e di colore dell'uva. La pectinasi scompone le sostanze pectiniche migliorando pertanto la chiarificazione del mosto.

Applicazione:

- **Pinnacle™ Zym White Extract** è utilizzato nella produzione di vini bianchi e rosati per migliorare l'estrazione del succo e la chiarifica del mosto.
- **Pinnacle™ Zym White Extract** estrae le fragranze più varietali dalle uve, aumentando così il potenziale aromatico del vino.

Formulazione:

Concentrato pectolitico, glicerolo, acqua.

Istruzioni per l'uso:

Diluire **Pinnacle™ Zym White Extract** in acqua (1:10) per massimizzare la distribuzione dell'enzima nelle uve pigiate.

Aggiungere la soluzione sulle uve nel pigiatoio o nella pressa* (*evitare un drenaggio immediato per consentire la distribuzione degli enzimi sul substrato).

Intervallo di temperatura consigliato:

12-20°C (54-68°F).

Dosaggio:

Per temperature comprese tra 12 e 15°C (54-59°F) o per contatto con le bucce breve (2-4 ore): 5ml/100kg.

Per temperature superiori a 15°C (59°F) o per la macerazione in 8 ore: 3ml/100kg.

NB: si deve applicare una dose più elevata per pH < 3,2.

Attività:

≥ 950 PE/g.

Condizioni di conservazione:

Conservare a temperature inferiori a 10°C (50°F).

Nota: le temperature superiori a 60°C (140°F) inattivano **Pinnacle™ Zym White Extract**.

Confezione:

Flacone da 1kg, Tanica da 25kg.

Durata:

Tre anni dalla data di fabbricazione.

Contesto scientifico:

Le sostanze composte aromatiche sono solitamente idrofobe, il che ne impedisce il trasferimento nel mosto. Più lunga è la macerazione, migliore è l'estrazione dei precursori dell'aroma.

Nel contempo, anche i componenti amari e il potassio vengono rilasciati nel succo, perciò l'enologo deve gestire il tempo di estrazione e trovare l'equilibrio tra l'estrazione dell'aroma desiderato e l'accumulo indesiderato di polifenoli e potassio.

Prodotto approvato per uso enologico, in conformità con il regolamento (CE) n. 606/2009 e con il codice OIV.