

Pinnacle Zym Color

informação de produto



Tipo:

Preparado especial de enzimas para extração rápida de cor de polifenóis.

Características:

- A Pinnacle Zym Color é uma enzima de pectinase granulada concentrada com atividades laterais de celulase e s-glucanase especificamente formuladas para acelerar a extração de cor de polifenóis.
- A maior polimerização de antocianinas-polifenóis estabiliza a cor e suaviza os taninos.
- A utilização da Pinnacle Zym Color limita pigeage e o transvasamento, evitando adstringência e taninos amar-gos.

Aplicação:

- O tratamento com Pinnacle Zym Color aumenta a extração de cor a estabilidade.
- A Pinnacle Zym Color facilita a drenagem, prensagem, clarificação e filtração do vinho.
- A Pinnacle Zym Color é utilizada na maceração e imersão a frio.
- A Pinnacle Zym Color é particularmente recomendada para vinhos tintos encorpados com perfil aromático complexo, melhor estrutura e taninos mais suaves.

Formulação:

Pectinases, dextrina.

Instruções de utilização:

Dissolver Pinnacle Zym Color em água numa relação de 1:10, adicionar o preparado líquido logo que possível à maceração, misturar e homogeneizar.

Dosagem:

3 g/100 kg (uma dose mais alta deve ser aplicada em uvas com baixo pH).

Atividade:

≥230 PGX/g.

Condições de armazenamento:

Guardar abaixo de 10 °C (50 °F), na embalagem original, por abrir, num local seco e bem ventilado.

Limites de temperatura recomendados:

18-24 °C (64-75 °F).

Embalagens:

Saco de 25 kg em caixa

Tempo de prateleira:

Dois anos a partir da data de produção.

Documentação científica:

As enzimas são proteínas, pelo que reagem à presença de taninos, por isso recomendamos a adição de Pinnacle Zym Color o mais cedo possível na fase da maceração, quando a temperatura é superior a 18 °C (64 °F).

Produto aprovado para uso enológico, de acordo com a regulamentação (EC) n.º 606/2009 e o Código de Práticas Enológicas da OIV.