



## Pinnacle Zym Color

*informazione sul prodotto*



### Tipologia:

Speciale preparazione enzimatica per una rapida estrazione del colore e dei polifenoli.

### Caratteristiche:

- Pinnacle Zym Color è un enzima pectolitico concentrato granulare con attività collaterali di cellulasi e  $\beta$ -glucanasi, specificamente formulato per accelerare l'estrazione del colore e dei polifenoli.
- La maggiore polimerizzazione antocianina-polifenolo stabilizza il colore e ammorbidisce i tannini.
- L'uso di Pinnacle Zym Color limita le follature e i travasi evitando così tannini amari e astringenza.

### Applicazione:

- Il trattamento con Pinnacle Zym Color aumenta l'estrazione e la stabilità del colore.
- Pinnacle Zym Color facilita il drenaggio, la pressatura, l'illimpidimento e la filtrazione del vino.
- Pinnacle Zym Color viene utilizzato nella macerazione e nella macerazione prefermentativa a bassa temperatura.
- Pinnacle Zym Colour è particolarmente indicato per vini rossi corposi con un profilo aromatico complesso, più strutturati e con tannini più morbidi.

### Formulazione:

Pectinasi, destrina.

### Istruzioni per l'uso:

Sciogliere Pinnacle Zym Color in acqua con un rapporto 1:10, aggiungere il preparato liquido il più presto possibile nella macerazione, mescolare e omogeneizzare.

### Dosaggio:

3 g/100kg (applicare alle uve a basso pH una dose più elevata).

### Attività:

$\geq 230$  PGX/g.

### Condizioni di conservazione:

Conservare nella confezione originale, non aperta a temperatura inferiore a 10°C (50°F), in un ambiente asciutto e ben ventilato.

### Intervallo di temperatura consigliato:

18-24°C (64-75°F).

### Confezione:

Scatola da 25kg in cartone.

### Durata:

Due anni dalla data di fabbricazione.

### Contesto scientifico:

Gli enzimi sono proteine e quindi molto reattivi con i tannini. Si consiglia di aggiungere Pinnacle Zym Color il più presto possibile durante la macerazione, quando la temperatura è superiore a 18°C (64°F).

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

Le informazioni presentate si basano sulla nostra ricerca e sui test commerciali e forniscono una valutazione generale delle performance del prodotto. Nulla di quanto qui riportato è rappresentativo ai fini di una garanzia per la quale il produttore possa essere ritenuto legalmente responsabile.

© 2022 AB MAURI / Data: 8 febbraio 2022 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)