

## Pinnacle Zym Clar

*informazione sul prodotto*



### Tipologia:

Preparato a base di enzima pectolitico per la chiarifica.

### Caratteristiche:

Pinnacle Zym Clar consente una rapida depectinizzazione e riduce la viscosità e la torbidità del mosto durante la chiarifica.

### Applicazione:

- Pinnacle Zym Clar è un enzima chiarificante versatile adatto per mosti di bianco/rosato.
- Pinnacle Zym Clar accorcia la fase di sedimentazione apportando fecce più compatte e un mosto più chiaro.

### Formulazione:

Concentrato pectolitico, acqua, glicerolo, stabilizzante (solfato di ammonio), conservanti (benzoato di sodio, sorbato di potassio).

### Istruzioni per l'uso:

Aggiungere Pinnacle Zym Clar il più presto possibile dopo la pressatura.

Pinnacle Zym Clar può essere aggiunto anche alla pigiatura per massimizzare la resa della pressa e migliorare la chiarificazione.

### Dosaggio:

Da 10 a 12°C (50-54°F): 3-4 mL/hL.

Per temperature superiori a 12°C (54°F): 2 mL/hL.

### Attività:

Attività = 750 PE/g.

### Condizioni di conservazione:

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

### Confezione:

Flacone da 1kg, Tanica da 25kg.

### Durata:

Due anni dalla data di fabbricazione.

### Contesto scientifico

Le particelle di bentonite sono caricate negativamente e attraggono le particelle caricate positivamente come le proteine (ad esempio enzimi). Quindi l'applicazione simultanea di Pinnacle Zym Clar e bentonite non è raccomandata. La bentonite può essere aggiunta quando il trattamento enzimatico è stato completato.

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.

© 2020 AB MAURI / Data: 16 Aprile 2020 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)