

## Pinnacle Zym Ruby

*informazione sul prodotto*



### Tipologia:

Enzima per l'estrazione di precursori di colore e aroma nella macerazione dell'uva rossa.

### Caratteristiche:

- Pinnacle Zym Ruby rompe le catene della pectina d'uva, consentendo un'estrazione più rapida dei precursori dell'aroma contenuti nelle bucce d'uva rosse.
- L'attività secondaria dell'emicellulasi in Pinnacle Zym Ruby facilita l'estrazione del colore e dei tannini.
- Pinnacle Zym Ruby riduce i tempi di macerazione e aumenta le rese dei succhi liberi. La pectinasi scompone le sostanze pectiniche migliorando la chiarificazione del mosto con sedimenti più compatti.

### Applicazione:

- Pinnacle Zym Ruby è ideale per i rossi leggeri, aromatici e pronti da bere.
- Pinnacle Zym Ruby è adatto per la macerazione e la macerazione prefermentativa a bassa temperatura.
- Se utilizzato su uve trattate termicamente Pinnacle Zym Ruby migliora la pressabilità (rese più elevate) e la sedimentazione del mosto.

### Formulazione:

Pectinasi, glicerolo, acqua.

### Istruzioni per l'uso

Diluire in acqua (1:10) per massimizzare la distribuzione dell'enzima nelle uve maceranti. Pompate per mescolare e omogeneizzare meglio.

Sulle uve termo-trattate: aggiungere Pinnacle Zym Ruby durante la fase di raffreddamento appena prima della pressatura (importante aggiungere l'enzima quando la temperatura è < 55°C (131°F)).

### Dosaggio:

Macerazione: 3mL/100kg.

Per pH < 3,2 si deve applicare una dose più elevata.

Macerazione prefermentativa a bassa temperatura: 5mL/100kg.

### Attività:

≥ 950 PE/g.

### Condizioni di conservazione:

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

Nota: le temperature superiori a 55°C (131°F) inattivano Pinnacle Zym Ruby.

### Intervallo di temperatura consigliato:

15-20°C (59-68°F).

### Confezione:

Flacone da 1kg, Tanica da 25kg.

### Durata:

Tre anni dalla data di fabbricazione.

### Contesto scientifico:

Gli enzimi sono proteine e quindi molto reattivi con i tannini. Si consiglia di aggiungere Pinnacle Zym Ruby il più presto possibile durante la macerazione.

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