



## Pinnacle Zym Color

Información del producto



### Tipo:

Preparación especial de enzimas para acelerar la extracción de color y polifenoles.

### Características:

- Pinnacle Zym Color es una enzima pectinasa, concentrada y granulada, con actividades celulasa y b-glucanasa, específicamente formulada para acelerar la extracción de color y polifenólica.
- Al incrementar la polimerización de antocianos y polifenoles se obtiene mejor color y más estable así como taninos más suaves.
- El uso de Pinnacle Zym Color permite reducir los bazuqueos y remontados, limitando la extracción de taninos amargos y astringentes.

### Aplicación:

- El tratamiento con Pinnacle Zym Color aumenta la extracción del color y su estabilidad.
- Pinnacle Zym Color facilita el drenaje, el prensado, la clarificación y la filtración del vino.
- Pinnacle Zym Color está especialmente indicada para maceraciones en frío.
- Pinnacle Zym Color se recomienda en particular para vinos tintos con cuerpo, con un perfil aromático complejo, mejorando su estructura y suavizando taninos.

### Formulación:

Pectinasa, dextrina.

### Instrucciones de uso:

Disolver Pinnacle Zym Color en agua en una proporción de 1:10, añadir el preparado líquido lo antes posible en la maceración, mezclar y homogeneizar.

### Dosificación:

3 g/100 kg (deberá aplicarse una dosis más alta para uvas con un pH bajo).

### Actividad:

≥8000 PGU 2/mg.

### Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10 °C en el embalaje original sin abrir, en una sala seca y bien ventilada.

### Rango de temperatura recomendada:

18-24 °C.

### Envasado:

Bolsa de 25 kg en una caja.

### Vida útil:

Dos años a partir de la fecha de fabricación.

### Base científica:

Las enzimas son proteínas muy reactivas con los taninos, por tanto, recomendamos añadir Pinnacle Zym Color lo antes posible en la maceración, cuando la temperatura sea superior a 18 °C.

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2020 AB MAURI / Fecha: 16 de abril de 2020 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)