

## EXPERZYME S

### Settling-FCE

#### DESCRIZIONE

ExperZyme S è una preparazione enzimatica pectolitica, microgranulare, molto concentrata derivata da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger* che non ha subito modificazioni genetiche.

#### IMPIEGO

ExperZyme S è stato sviluppato per ottimizzare la chiarifica del mosto nella produzione di vini bianchi e rosati fini.

Il trattamento statico del mosto con ExperZyme S permette di:

- Ottenere una chiarifica veloce anche in situazioni difficili (elevato tenore in pectine, basso pH, basse temperatura).
- Separare le fecce grossolane e quelle fini.
- Compattare le fecce (riduzione del volume complessivo).

ExperZyme S migliora la chiarifica nei trattamenti dinamici (centrifugazione, flottazione, filtrazione, ecc.). La produzione e la purificazione di ExperZyme S è attentamente controllata. Come risultato l'attività cinamilesterasica è ridotta al minimo.

#### MODALITÀ D'USO

ExperZyme S deve essere preventivamente sospeso in acqua per 10 volte il suo peso. ExperZyme S va aggiunto al mosto in fase di riempimento della vasca. ExperZyme S è attivo da 10°C a 50°C e la sua attività aumenta con la temperatura.

ExperZyme S è rimosso dalla bentonite.

#### Precauzioni d'uso

Gli enzimi possono causare irritazione della pelle o degli occhi. L'inalazione della polvere può provocare, in soggetti suscettibili, una sensibilizzazione. Le procedure di manipolazione standard devono essere seguite per evitare il contatto diretto con il prodotto o l'inalazione delle polveri.

#### DOSI DI IMPIEGO

La dose raccomandata è di circa 0,5-2 g/hl di mosto in base alle condizioni di chiarifica (contenuto in pectine, temperatura, tempi di contatto).

#### CONFEZIONI

Da 200 g e da 1 Kg

#### CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 20°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

#### PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.