



# Enolase Color

## Enzima Pectolitico per uso enologico

**Descrizione:** Enolase Color è la preparazione enzimatica granulata designata per la lavorazione dei mosti rossi.

Enolase Color è stato specificatamente sviluppato per la macerazione, l'estrazione, la stabilizzazione del colore delle uve rosse.

Enolase Color è una pectinasi ad alta concentrazione arricchita di attività complementari indispensabili alle estrazioni e macerazioni, prodotte da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

Il formulato contiene varie attività quali: pectinasi, poligalatturonasi, pectin esterasi, arabanasi ed emicellulasi.

Enolase Color permette una facile svinatura ed una perfetta stabilizzazione del colore perchè privo di attività antocianasiche.

Enolase Color contiene una bassissima attività cinnamil esterasica.

Attività enzimatica: 205.000 nkat/g

Applicazione: Enolase Color è un fortissimo enzima con attività macerativa / estrattiva capace di lavorare a pH medi ed acidi

range ottimale tra 3,0 e 3,5 ) in condizioni di temperature tipiche di fermentazione.

**Utilizzazione e dosaggio:** Enolase Color è facile da usare. Andrà aggiunto ( dopo una diluizione in acqua al 10% ) con una pompa dosatrice durante la diraspatura/pressatura.

**Applicazione:** Vinificazioni in rosso

**Dosaggio:** 2-3 g/hl

**Raccomandazioni:** 5-6 giorni a 28/30°C

**Conservazione:** a 20°C mantiene intatte le attività fino a 3 anni.

### Packaging:

Confezione da 30g, 100 g, scatole da 5 kg