



ENDOZYM® Velluto

Preparato enzimatico liquido per l'uso in macerazione



→ DESCRIZIONE TECNICA

La specifica formulazione di questo prodotto, ricco in attività arabanasicca, nasce da ricerche condotte in collaborazione con l'Università di Torino per aumentare l'estrazione di polisaccaridici dall'uva e composti polifenolici meno ossidabili e amari.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparazione enzimatica a base di pectinasi e arabanasi da *Aspergillus niger* (Pectinlasi EC 4.2.2.10, 160 U/g , Pectinesterasi EC 3.1.1.11, 800 U/g ; L-arabanasi EC 3.2.1.99, 600 U/g).

→ DOSI D'IMPIEGO

Utilizzare da 1 a 4 g/hL o quintale di prodotto da trattare.

→ MODALITÀ D'USO

Il prodotto è in forma liquida e può essere dosato automaticamente, aggiungendolo direttamente sull'uva.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in luogo fresco e asciutto ad una temperatura inferiore a 20°C. Non congelare.

Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. Una volta aperto, il prodotto deve essere conservato ben chiuso in frigorifero e consumato nel minor tempo possibile.

L'attività enzimatica all'interno del prodotto è stabilizzata. Se da un'analisi visiva non si osservano significativi segnali macroscopici di alterazione igienica (colonie di muffa, intorbidimento, effervescenza, gonfiore) il prodotto aperto può essere utilizzato fino ad esaurimento. In caso di dubbi, rivolgersi al servizio tecnico di AEB.

Flaconi da kg 0,250 netti in scatole da kg 1.

