



# ENDOZYM® Cat-0

Enzima per la macerazione pellicolare.



## → DESCRIZIONE TECNICA

Il potenziale aromatico dell'uva, localizzato nella buccia, è rappresentato da sostanze odorose libere e volatili facilmente percepibili già a partire dalle prime fasi della vinificazione e da precursori di aroma, inodori, che potranno contribuire al bouquet del vino.

**Endozym Cat-0** ha la duplice funzione di incrementare l'estrazione dei composti aromatici liberi e sui precursori d'aroma, oltre ad estrarre il minor quantitativo di polifenoli ossidabili. Ideale per le macerazioni di uve bianche a freddo.

La formulazione di **Endozym Cat-0** è stata studiata su varietà altamente ricche di catechine, ed ha mostrato importanti riduzioni nell'estrazione rispetto al controllo non aggiunto di enzima.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Enzima con attività Arabinasica e Poligalatturonidasi, studiato in collaborazione con l'Università degli studi di Torino, per estrarre meno composti polifenolici ossidabili e garantire i migliori risultati di resa e di estrazione aromatica.

## → DOSI D'IMPIEGO

- Utilizzare da 1 a 4 mL/hL o quintale di prodotto da trattare

## → MODALITÀ D'USO

È un prodotto liquido e può essere dosato automaticamente, aggiungere direttamente sull'uva.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperatura inferiore a 20°C. Non congelare. Rispettare la durata indicata sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo la prima apertura.

- Flaconi da kg 0,250 netti in scatole da kg 1
- Canestri da kg 10

