

Enovin Clar

Clarificazione di mosti e vini

CARATTERISTICHE

Enovin Clar è un preparato enzimatico di natura pectolitica che idrolizza selettivamente i legami tra le sostanze pectiche presenti nella lamina media e nella parete cellulare della buccia, riducendo la viscosità del mosto e facilitando la chiarificazione e la decantazione dei mosti bianchi e rosati.

APPLICAZIONE

- Sfecciatura statica. L'aggiunta di Enovin Clar accelera la chiarificazione del mosto grazie alla rapida riduzione della sua torbidità.
- È efficace a basse temperature e raggiunge un'elevata compattazione della frazione solida sul fondo del serbatoio.
- I mosti puliti facilitano l'espressione del potenziale aromatico varietale.
- Sblocco dinamico: l'uso di Enovin Clar permette di ottenere una rapida diminuzione della viscosità del mosto, consentendo rese più elevate nei filtri a vuoto e nelle centrifughe, che possono superare il 50%.
- Usato in flottazione, riduce l'uso di coadiuvanti.
- Facilita la chiarificazione e la filtrazione dei vini da torchio.
- Trattamento preventivo dei mosti con marciume. Applicato in combinazione con Enovin Glucan (alta azione β -glucanasi) migliora la precipitazione dei colloidali ed evita i successivi problemi di chiarificazione e filtrazione.

ATTIVITÀ ENZIMATICA

Combina le diverse attività pectolitiche: **pectina liasi, poligalatturonasi e pectina esterasi**, essendo privo di azione ossidativa.

Enovin Clar è privo di attività di cinnamil esterasi (FCE).

DOSE

Sfecciatura	> 1 g/hl
Centrifuga / Filtrazione	> 2 g/ hl
Flottazione	> 2 g/ hl

Per la chiarificazione del mosto da torchio la dose deve aumentare.

ATTENZIONE: La dose di utilizzo deve essere ottimizzata in funzione della temperatura, del tempo di azione e del vitigno.

MODALITÀ DI UTILIZZO

- 1.-Diluire in primo luogo la giusta dose di **Enovin Clar** da dieci volte il suo peso in acqua.
- 2.- Aggiungere la quantità corrispondente a tutto il mosto da trattare, all'inizio del riempimento del serbatoio, assicurandone la totale omogeneizzazione.

La aggiunta della preparazione con pompa di dosaggio assicura una distribuzione uniforme del prodotto.

Se l'omogeneizzazione è corretta, la depectinizzazione avviene in 3 - 4 ore. (>15oC)

Precauzioni nella lavorazione.

- Dopo il trattamento con Enovin Clar, si deve attendere la depectinizzazione completa prima di procedere alla chiarificazione con bentonite (test con alcool).
- Il SO₂ alle dosi abituali utilizzate, non interferisce con l'attività dell'enzima, tuttavia, non dovrebbe essere aggiunto alla insieme alla preparazione.
- Utilizzare il prodotto nelle tre ore successive alla sua preparazione.

ASPETTO FISICO

Granulato color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 100 g, 1kg e 10 kg.

**PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE
E MICROBIOLOGICHE - EP 041 (REV 4)**

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0.5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0.5
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Assenza
Attività antimicrobica	Non rilevabile
Micotossine	Non rilevabile

PRODUZIONE

Enovin Clar è ottenuto da colture speciali del fungo filamentoso *Aspergillus niger* non geneticamente modificato (senza OGM) su supporti naturali. Gli enzimi vengono estratti con acqua, purificati, concentrati e standardizzati.

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Una eventuale esposizione prolungata a temperature superiori a 35°C e/o presenza di umidità, riducono la sua efficacia.

Consumare preferibilmente entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.