

## RED PEC

### Enzima

#### CARATTERISTICHE GENERALI

**RED PEC** è un enzima pectolitico in forma granulata ad alta concentrazione per l'estrazione del colore nei vini rossi. **RED PEC** è ottenuto dalla fermentazione sommersa di *Aspergillus niger*, non OGM ed ha una composizione di singole attività enzimatiche, come il poligalatturonasi, pectin-esterasi e pectin-liasi, contiene anche betaglucanasi derivato dal *Trichoderma reesei*.

**RED PEC** è esente da agenti conservanti ed indesiderate attività enzimatiche secondarie, come la cinnamil-esterasi.

**RED PEC** può essere aggiunto:

- direttamente sulle uve,
- in fase di pigiatura o pressatura, favorendo l'estrazione delle sostanze nobili della buccia, in particolare i precursori aromatici, in grado di evidenziare meglio i peculiari caratteri varietali del vitigno

#### COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico microgranulato di colore beige. Attività pectolitica standardizzata minima: 50 PA.

I conteggi vitali sono compresi nel limite superiore di  $5 \times 10^4$  g-1. **RED PEC** è conforme alle specifiche raccomandate dalla FAO/WHO, JEFCA e FCC, per enzimi di uso

#### IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Sciogliere **RED PEC** 10 parti di acqua o di mosto ed aggiungere direttamente nella pigiatrice, nella pressa o nel serbatoio all'inizio o durante il riempimento.

Non utilizzare bentonite o gel di silice contemporaneamente all'uso di **RED PEC**

N.B.: **RED PEC** agisce tra 8° C e 40° C; più elevata è la temperatura, più l'enzima risulta efficace; es. a 25° C è due volte più attivo che a 15° C.

L'impiego di SO<sub>2</sub> fino ad un massimo di 500 mg/l, non influenza l'attività dell'enzima.

#### DOSI D'IMPIEGO

2 – 3 g/hl in fase di fermentazione bucce a 18 – 24 °C per 2 – 4 giorni

5 – 3 g/hl in fase di termovinificazione a 45 – 50 °C per 1 – 2 ore

3 - 5 g/hl per vini giovani a 15 – 25 °C per 2 – 10 giorni

Si consigliano prove preliminari di laboratorio

#### CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Buste in poliaccoppiato richiudibili da 0,500 kg

