



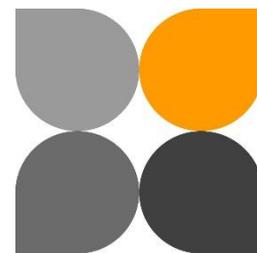
I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it

ICEzym Bianchi MP



DESCRIZIONE

Enzima pectolitico per la macerazione delle uve bianche.

CARATTERISTICHE

Enzima pectolitico ottenuto con una tecnica di produzione innovativa in cui l'attività è stabilizzata ad un pH basso, molto vicino a quello del mosto. L'attività di **ICEzym BIANCHI MP** è stata purificata dalle attività cinnamil esterasiche. La presenza di attività secondarie emicellulasiche ed endoarabanasiche ed il giusto equilibrio tra le diverse attività pectolitiche favoriscono la disgregazione delle strutture che costituiscono la parete cellulare della buccia dell'uva e l'estrazione delle sostanze aromatiche.

ICEzym BIANCHI MP è stato appositamente studiato per l'estrazione delle sostanze aromatiche nella macerazione pellicolare delle uve bianche in pressa e per consentire successivamente un rapido e facile illimpidimento, anche in uve come i Trebbiani, nelle quali la particolare struttura delle pectine della parete rende particolarmente difficoltosa la chiarifica.

ICEzym BIANCHI MP è un preparato in forma granulare con una maggiore stabilità e facilità d'utilizzo rispetto ai prodotti in polvere.

Aggiunto direttamente sulle uve o in pressa **ICEzym BIANCHI MP**:

- Incrementa il livello di precursori aromatici nel mosto
- Aumenta la resa in mosto fiore
- Migliora la filtrabilità
- È indispensabile per la chiarifica delle uve con pectine a basso grado di metilazione fortemente ramificate

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Per la macerazione pellicolare delle uve bianche: 2-3 g/ql

Sciogliere **ICEzym BIANCHI MP** in un volume di acqua pari a 10-50 volte il suo peso e distribuirlo in modo omogeneo sulle uve o sul pigiato al momento del riempimento della pressa. Per favorire una buona estrazione delle sostanze aromatiche si consiglia di lasciare agire l'enzima a contatto con le bucce per 2-4 ore prima di pressare e di passare alla fase di decantazione a basse temperature.

Attendere almeno 2 ore prima di aggiungere chiarificanti a base di bentonite.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 250 g

Conservare in un luogo fresco e asciutto



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015
CQY
CERTIQUALITY