

CYTOLASE® PCL5 W

CYTOLASE® PCL5 W Enzima per l'estrazione del colore

I composti fenolici del vino rosso, responsabili del colore, provengono dalle bucce dell'uva e sono estratti durante la vinificazione, più precisamente al momento della macerazione del mosto. Queste sostanze sono importantissime dal punto di vista della qualità e permettono di rispettare ed esprimere al meglio i caratteri varietali. Il contenuto di composti fenolici dell'uva dipende dal vitigno e dal grado di maturazione fenolica. L'aggiunta di enzimi esogeni aiuta in maniera importante l'estrazione di materiale fenolico nel corso della macerazione in quanto, pur essendo naturalmente presenti nelle uve, non lo sono mai in quantità sufficiente.

PERCHÈ CYTOLASE® PCL5 W?

Cytolase® PLC5 W è un enzima pectolitico con attività secondarie che permette una migliore macerazione dei vini rossi.

Cytolase® PLC5 W si usa:

- per consentire una estrazione più selettiva degli antociani e dei tannini
- per abbreviare i tempi di macerazione
- per favorire l'estrazione delle componenti aromatiche varietali
- per migliorare la stabilità del colore nel tempo con un'adeguata aggiunta di tannini (Cytotan QB, ecc.)
- per favorire la polimerizzazione del colore

CARATTERISTICHE

Cytolase® PLC5 W è un enzima pectolitico in polvere granulare con attività secondarie macerative. L'enzima è attivo a temperature comprese tra 10 e 30°C e a pH compresi tra 2,8 e 5. Tra 10 e 30°C la velocità dell'enzima aumenta in modo lineare con la temperatura. **Cytolase® PLC5 W** favorisce la disgregazione delle cellule della buccia facilitando la liberazione degli antociani e dei tannini. A parità di durata di macerazione, i vini derivati da un mosto enzimato hanno una colorazione più intensa e maggiore struttura. **Cytolase® PLC5 W** integra inoltre la carenza di enzimi naturali dell'uva. Si raccomanda di non utilizzarlo in caso di uve guaste.

MODALITÀ DI UTILIZZO

sciogliere **Cytolase® PLC5 W** in mosto (rapporto 1:10)

- aggiungere la soluzione all'uva durante la pigiatura, al mosto in fase di riempimento delle vasche o in concomitanza all'aggiunta di lievito
- omogeneizzare per rimontaggio

Si ricorda che l'enzima è una proteina quindi, in caso si utilizzino tannini, questi devono essere impiegati con un intervallo di almeno 2 ore dall'aggiunta dell'enzima.

DOSI

La dose di **Cytolase® PLC5 W** è di 1-4 g/hl

CONFEZIONE

Cytolase® PLC5 W è confezionato in scatole da 20 kg e in barattoli da 500 g.

CONSERVAZIONE

Lo stoccaggio di **Cytolase® PLC5 W** deve essere effettuato in locali asciutti.



FERRARI SRL BIOTECNOLOGIE SERVIZI E CONSULENZE PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA

Via Dei Castagni, 10 A/B - 37141 Verona - tel. +39 045 520254 - fax +39 045 8400821 e-mail: info@ferrari-srl.it

P.I. 03467830232 R.D.N. 198585 (13.11.85) R.I. 22179 Tribunale di Verona