

CYTOLASE® M102

CYTOLASE® M102 Enzima pectolico per le uve bianche

Cytolase® M102 un enzima pectolitico specificatamente studiato per la produzione di vini pregiati. Si tratta di una preparazione enzimatica con spiccata efficienza macerante e di decantazione. **Cytolase® M102** produce una rapida chiarifica con un miglior compattamento delle fecce ed un notevole incremento delle rese di filtrazione e di ultrafiltrazione grazie alla degradazione dei colloidali protettori. Oltre ad avere un ampio spettro di degradazione delle pectine, nella macerazione pellicolare a freddo, è in grado di idrolizzare, parzialmente o totalmente, i carboidrati complessi che formano la parete delle cellule vegetali migliorando così l'estrazione del succo e dell' aroma attraverso pressature soffici senza quindi incrementare l'estrazione di fenoli ossidabili

DESCRIZIONE

Cytolase® M102 è una preparazione enzimatica liquida ottenuta dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*. Essa contiene alte attività pectinasiche che effettuano la depolimerizzazione delle pectine.

Cytolase® M102 contiene inoltre attività secondarie emicellulasiche.

PERCHÈ CYTOLASE® M 102?

Perchè riduce notevolmente le perdite di aroma dovute ai trattamenti convenzionali (bentonite, gelatine, carbone, etc.).

Cytolase® M102 permette infatti di ridurre al minimo o, in alcuni casi, di eliminare tali trattamenti che essendo meno specifici, producono anche una parziale rimozione di preziose sostanze. Partecipa inoltre alla nutrizione dei lieviti e contribuisce al bouquet dei vini.

CYTOLASE® M102 SI USA:

- per ottimizzare le rese in pressatura
- per facilitare la chiarificazione naturale del mosto
- per migliorare la sedimentazione delle componenti solide
- per migliorare la macerazione pellicolare
- per incrementare le caratteristiche aromatiche
- per ridurre la viscosità facilitando la filtrazione o la centrifugazione

MODALITÀ DI UTILIZZO

Si consiglia di:

- miscelare **Cytolase® M102** con mosto o acqua fresca (rapporto 1:10) prima di addizionarlo alle uve
- fare in modo che le uve offrano la massima superficie di contatto con l'enzima al fine di sfruttarne completamente l'azione
- attendere almeno un'ora dopo aver ben rimescolato uva ed enzima, indi pressare come di consueto

DOSI

I dosaggi dipendono dalla temperatura e dai tempi di contatto e variano da 2 a 10 g/100 kg di uva

CONFEZIONE

Cytolase® M102 è disponibile confezioni da 1 kg e da 20 kg.

CONSERVAZIONE

Lo stoccaggio per lunghi periodi di **Cytolase® M102** deve essere effettuato al di sotto dei 10°C.



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