

CYTOLASE® M103

CYTOLASE® M103 Enzima pectolico per uve bianche e nere

Cytolase® M103 è un enzima pectolitico liquido arricchito in attività arabinasiche, cellulasiche, ed emicellulasiche. Si tratta di una preparazione enzimatica con spiccata efficienza di decantazione e macerante. **Cytolase® M103** produce una rapida chiarifica con un miglior compattamento delle fecce ed un notevole incremento delle rese di filtrazione e di ultrafiltrazione grazie appunto alla degradazione dei colloidali protettori. Oltre ad essere ad alto 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 l'estrazione di succo e di aroma attraverso pressature soffici senza incrementare l'estrazione di fenoli ossidabili. Utilizzato al termine della fermentazione alcolica favorisce la lisi dei lieviti.

DESCRIZIONE

Cytolase® M103 è una preparazione enzimatica liquida ottenuta dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger* e *Trichoderma longibrachiatum*.

PERCHÈ CYTOLASE® M103?

Perché riduce notevolmente le perdite di aroma dovute ai trattamenti convenzionali (bentonite, gelatine, carbone, etc.). Perché permette di ridurre al minimo o, in alcuni casi, di eliminare tali trattamenti che essendo meno specifici, producono anche una parziale rimozione di preziose sostanze.

CYTOLASE® M103 si usa:

- per incrementare ed ottimizzare le rese in pressatura
- per facilitare la chiarificazione naturale del mosto
- per migliorare la sedimentazione dei solidi
- per migliorare la macerazione pellicolare
- per incrementare le caratteristiche aromatiche
- per facilitare la riduzione della viscosità, per la filtrazione e la centrifugazione
- per favorire la lisi dei lieviti

MODALITÀ DI UTILIZZO

In macerazione:

- miscelare **Cytolase® M103** con mosto o acqua fresca (rapporto 1:10) prima di addizionarlo alle uve
- fare in modo che le uve (obbligatoriamente sane) 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

In chiarifica:

- miscelare **Cytolase® M103** con mosto o acqua fredda (rapporto 1:10) ed aggiungere ed omogeneizzare al mosto da decantare o flottare.

Al termine fermentazione alcolica:

- miscelare **Cytolase® M103** con vino (rapporto 1:10) ed aggiungere per favorire la lisi dei lieviti.

DOSI

I dosaggi dipendono dalla temperatura, dai tempi e delle modalità d'impiego e variano da 2 a 10 g/100 kg di uva.

CONFEZIONE

Cytolase® M103 è disponibile in contenitori da 1 e da 20 kg.

CONSERVAZIONE

Lo stoccaggio per lunghi periodi di **Cytolase® M103** deve essere effettuato al di sotto dei 10°C.

