

ECOZIM FILTRA

ENZIMA PECTOLITICO

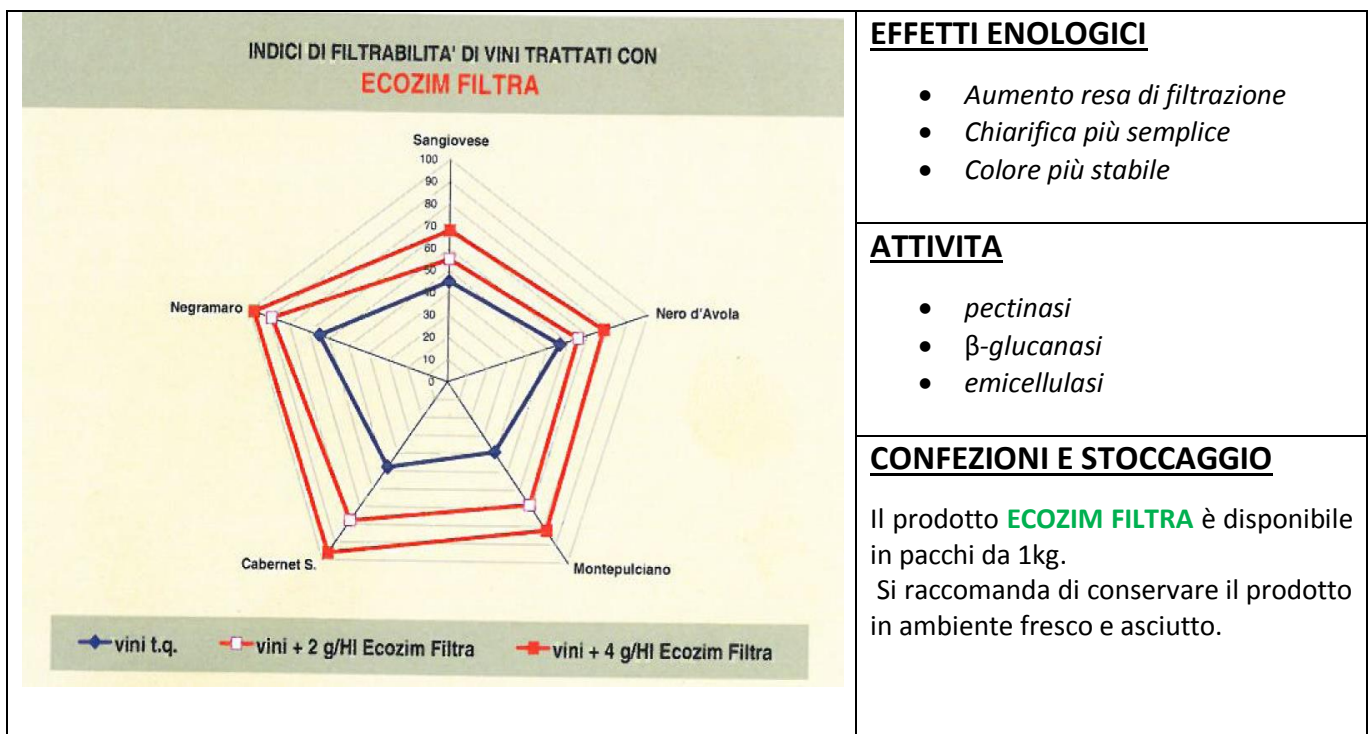
PER LA CHIARIFICA E L'OTTIMIZZAZIONE DELLA STABILITA' DEL VINO

ECOZIM FILTRA è un enzima pectolitico prodotto da un particolare ceppo d'*Aspergillus niger* **privo di Cinnamyl esterasi**, enzimi che portano alla formazione di fenoli volatili indesiderati nei vini.

ECOZIMI FILTRA è un enzima pectolitico con attività secondaria **β -glucanasi** specifico per la degradazione di macromolecole quali *pectine*, *glicoproteine*, *arabinogalattani* derivati dall'acino dell'uva e dalle pareti dei lieviti a seguito dell'autolisi.

Particolarmente attivo e idoneo in presenza di glucani derivati da uve bottrizzate.

ECOZIM FILTRA favorisce l'**autolisi del lievito** e libera un complesso di **mannoproteine** dotate di particolari attività. Viene infatti potenziata la struttura del vino ed ottimizzata la stabilità colloidale e tartarica. Il rilascio delle mannoproteine contribuisce in modo sinergico ad ampliare i caratteri sensoriali.



PRODOTTO CONFORME AL CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL