



ENZIMI
#Zyme

NOVITA' 2025

Nextzyme FILTRA

PREPARATO ENZIMATICO SPECIFICO PER MIGLIORARE LA FILTRABILITA' DI VINI E FECCIA. ATTIVITA' PRINCIPALE: BETA-GLUCANASICA.



VANTAGGI

- Enzima con attività β -1/3-glucanase e β -1/6-glucanase attività specifiche per scindere i glucani prodotti dalla muffa grigia e dalla muffa nobile (*Botrytis cinerea* / *Botryotinia fuckeliana*)
- I glucani prodotti dalla botrite, anche in concentrazione minima (3 - 4 mg/l), diminuiscono fortemente i rendimenti di filtrazione e mantengono in sospensione le particelle del torbido del vino ritardando la cristallizzazione del tartaro anche a bassa temperatura.
- Il NextZyme Filtra idrolizza i glucani prodotti da microrganismi a polisaccaridi di peso molecolare notevolmente inferiore, migliorando in modo importante la decantazione naturale, la chiarifica e la stabilizzazione tartarica dei vini.
- **Miglioramento significativo della filtrabilità dei vini e della feccia.**
- Nessuna influenza negativa sugli aromi e sull'armonia e sulla struttura del vino.
- Riduce la quantità e compatta la feccia.
- Accelera l'estrazione di mannoproteine dalle pareti cellulari del lievito rendendo rapido e efficace il processo di autolisi.



CHE COS'È

preparato enzimatico granulare con alta attività β -1/3-glucanase e β -1/6-glucanase. Specifico per trattare vini e feccia ricchi in glucani prima della filtrazione. L'attività β -glucanasica inoltre, rende il processo di autolisi più veloce liberando mannoproteine dalle pareti cellulari del lievito.



DOSAGGIO

Vini bianchi, rosati e rossi: 2 - 4 ml/ql d'uva.
Feccia prima della filtrazione: 5 - 8 g/hl



MODALITÀ D'USO

Sciogliere il prodotto in acqua in ragione di 1:5 o 1:10.
Aggiungere alla massa garantendo l'omogenizzazione.
Importante garantire una temperatura adeguata, attorno a 18 - 20°C (sempre > 14°C).
La temperatura ottimale per il trattamento della feccia da filtrare è di 25°C. Si consiglia di acidificare la feccia portandola a pH 3,2 per evitare alterazioni microbiche.
Tempo di contatto consigliato prima della filtrazione: minimo 6 ore a 18°C. meglio lasciare agire per 48 ore per garantire una completa idrolisi dei glucani.

vinext® S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258
Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990
www.vinext.it - info@vinext.it



ENZIMI
#Zyme



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Pacco da 500 gr.

Conservare il luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, si consiglia di usare velocemente il prodotto. A confezione aperta si consiglia di conservare in frigo a 4-8°C.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022. Per uso enologico, per uso professionale.
Ammesso per la preparazione vini biologici	Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.
Origine del prodotto	Europea
Etichettatura	Coadiuvante, non deve essere indicato in etichetta. Lista additivi / coadiuvanti Reg.(UE) N.934/2018
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011.

NOVITA' 2025

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico
mail: info@vinext.it - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it