



## I.C.E. Istituto Chimico Enologico

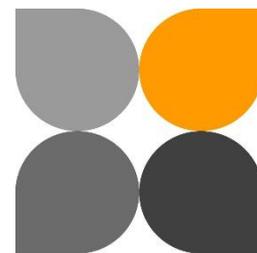
Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044  
Pietraia di Cortona (AR)  
Tel. 0575 678523

[www.istitutochimicoenologico.it](http://www.istitutochimicoenologico.it)  
[info@istitutochimicoenologico.it](mailto:info@istitutochimicoenologico.it)

# ICEzym

# Bianchi



## DESCRIZIONE

Enzima pectolitico per la chiarifica dei mosti, ad elevata attività stabilizzata a pH bassi.

## CARATTERISTICHE

**ICEzym BIANCHI** è un preparato enzimatico purificato dalle attività cinnamil esterasiche (FCE). La particolare tecnica di produzione consente di ottenere un enzima con attività stabili indipendentemente dalle caratteristiche dell'uva, dalle condizioni di maturazione e dal pH. È caratterizzato da un profilo di attività pectolitiche (poligalatturonasi, pectinmetil esterasi e pectiniasi) equilibrato, al quale si associano specifiche attività secondarie che favoriscono la rottura delle cellule che costituiscono le parti solide dell'uva.

**ICEzym BIANCHI** conserva la sua alta attività anche a basse temperature e ai bassi pH del mosto, permettendo di raggiungere i risultati desiderati in tempi brevi. L'elevata attività e la stabilità dell'enzima fanno in modo che i tempi di azione sulle sostanze pectiche siano molto ridotti (meno di due ore). I tempi necessari per la successiva sedimentazione dei solidi sospesi variano essenzialmente in funzione della temperatura e della forma del tank.

**ICEzym BIANCHI MP** è un preparato in forma granulare con una maggiore stabilità e facilità d'utilizzo rispetto ai prodotti in polvere.

L'uso di **ICEzym BIANCHI** consente di:

- rendere i trattamenti di chiarifica rapidi ed efficaci
- ridurre il fabbisogno di frigoriferi legato alla durata dei tempi di decantazione
- ridurre il rischio microbiologico di avvii di fermentazioni spontanee e indesiderate nel corso di decantazioni eccessivamente lunghe
- aumentare le rese in mosto fiore
- migliorare le performances degli impianti di filtrazione
- favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche e dei precursori aromatici quando usato direttamente sulle uve o sul pigiato.

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Sciogliere **ICEzym BIANCHI**, in quantità di 0,5-2 g/hl in un volume di acqua pari a 10-50 volte il suo peso e agitare. Incorporarlo alla massa il più presto possibile avendo cura di favorirne l'omogeneizzazione. Attendere almeno 2 ore prima di aggiungere chiarificanti a base di bentonite o sol di silice.

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 250 g

Conservare in un luogo fresco e asciutto



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015

**CQY**  
CERTIQUALITY