



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

**OENO S.R.L.**  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com  
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema  
di Gestione Qualità e  
Ambiente certificati  
secondo le norme **UNI**  
**EN ISO 9001** e **UNI EN**  
**ISO 14001**



# OENOZYM SP

## ENZIMA GRANULARE PECTOLITICO

### COMPOSIZIONE

Oenzym SP è una preparazione concentrata di enzima pectolitico prodotta da ceppi classici selezionati d'*Aspergillus niger*. Questo prodotto si presenta in forma microgranulata standardizzata con maltodestrina.

### CARATTERISTICHE

L'utilizzo di Oenzym SP garantisce l'azione di diverse ed importanti attività enzimatiche. La principale funzione è svolta dall'attività pectin-liasica la quale permette la completa degradazione delle pectine esterificate, questa in equilibrio con l'attività poligalatturonasica assicura chiarifiche veloci e un buon compattamento del deposito. L'attività pectin-esterasica inoltre garantisce la formazione di un substrato volto all'intervento dell'attività poligalatturonasica ed arabanasica importante in quanto permette di degradare le parti esterificate delle pectine.

Oenzym SP è un prodotto purificato da attività cinnamil-esterasica.

### IMPIEGHI

Oenzym SP è una preparazione adatta per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini bianchi, rosati e basi spumanti. Il suo impiego è consigliato nelle fasi di macerazione pellicolare, nella chiarifica statica o in flottazione. La sua attività è massima a pH bassi, è in grado di degradare le pectine in mosti molto acidi velocemente e con ottimo compattamento delle fecce.

### DOSI

In fase di chiarifica statica: 0,5 - 1,5 g/hl di prodotto, questo deve poi essere omogeneizzato alla massa mantenendo una temperatura di 20°C per un periodo di tempo compreso tra le 8 e le 12 ore.

In fase di flottazione: 0,5 - 1 g/hl di prodotto, mantenendo successivamente il mosto ad una temperatura di 20°C per 1 - 2 ore.

### MODALITA' D'USO

Oenzym SP è un enzima di facile e pratico impiego. L'aggiunta deve avvenire in fase di pressatura o direttamente nel mosto. Prima dell'aggiunta alla massa da trattare diluire il preparato enzimatico in 10 parti d'acqua. Aggiungere il prodotto al mosto da trattare e omogeneizzare accuratamente.

### CONFEZIONI

Oenzym Extra è disponibile in confezioni da 0,1 Kg e 0,5 Kg.

### CONSERVAZIONE

L'attività enzimatica del prodotto viene garantita per un periodo pari a 36 mesi se conservato in ambiente fresco, asciutto ventilato e privo di odori; ad una temperatura inferiore a 15°C. Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte conservare come sopra indicato.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni. Non contiene conservanti.

Scheda Tecnica: Enz\_SP\_rev.0\_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.