



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

OENOZYM BLANC AROM

ENZIMA GRANULARE PER CHIARIFICA ED ESTRAZIONE

COMPOSIZIONE

Oenzym Blanc Arom è un enzima pectolitico caratterizzato da un'intensa attività β -glucosidasi, la quale deriva da ceppi selezionati d'*Aspergillus niger*. Questo prodotto si presenta in forma microgranulata standardizzata con maltodestrina ad un'attività minima di 450 PLU/g e 1000 β dGlu/g.

CARATTERISTICHE

Oenzym Blanc Arom garantisce l'intervento di diverse ed essenziali attività enzimatiche. Permette infatti la degradazione delle pectine esterificate tramite l'azione della componente pectin-liasica, questa insieme alla poligalatturonasi assicura inoltre chiarifiche veloci e con buona compattazione delle fecce. L'attività pectin-esterasi gioca un ruolo fondamentale in quanto garantisce la formazione del substrato indispensabile per l'intervento dell'attività sequenziale poligalatturonasi. L'attività arabanasi permette la completa degradazione delle parti ramificate delle pectine. Infine l'attività β -glucosidasi favorisce la liberazione dei componenti aromatici.

Oenzym Blanc Arom è purificato da attività cinnamil-esterasi ed esente da attività antocianasi.

IMPIEGHI

Oenzym Blanc Arom è un enzima pectolitico utilizzato per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini bianchi particolarmente aromatici. L'utilizzo di questo prodotto è consigliato per l'estrazione aromatica e la macerazione a freddo di mosti destinati alla produzione di vini bianchi e per aumentare la liberazione di precursori aromatici in fine fermentazione. L'attività enzimatica è massima a pH mosto, quindi con valori compresi tra 3,0 e 4,0. Si tratta di una formulazione enzimatica attiva anche se aggiunta su mosti a basse temperature.

DOSI

VINI BIANCHI: 0,5 - 2 g/hl; aggiungere prima della chiarifica statica (possibilmente in pressatura), mantenendolo ad una temperatura di 5 - 10°C per un intervallo di tempo di 8 - 12 ore.

VINI ROSATI: 2 - 3 g/hl; mantenendo il mosto ad una temperatura di 5 - 10°C per un periodo di tempo compreso di 12 - 24 ore.

Prestare la massima attenzione alle condizioni igieniche delle uve, evitare macerazioni prefermentative su uve in cattivo stato sanitario.

MODALITA' D'USO

Oenzym Blanc Arom è un enzima di facile e pratico impiego. L'aggiunta deve avvenire in fase di macerazione prefermentativa o di chiarifica. 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

Conservare 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_BA_rev.1_05/2018

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



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.