



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 BLANC

ENZIMA GRANULARE PER CHIARIFICA STATICA

## COMPOSIZIONE

Oenzym Blanc è una composizione concentrata di enzima pectolitico prodotta da ceppi classici selezionati d'*Aspergillus niger*. Questo prodotto si presenta in forma microgranulata standardizzata con maltodestrina ad un'attività minima di 280 PLU/g.

## CARATTERISTICHE

L'utilizzo di Oenzym Blanc 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 Blanc è un prodotto purificato da attività cinnamil-esterasica.

## IMPIEGHI

Oenzym Blanc è una preparazione adatta per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini bianchi e rosati. Il suo impiego è consigliato nella chiarifica statica o in flottazione.

## DOSI

Chiarifica statica: 1 - 2 g/hl; mantenendo una temperatura di 20°C per un periodo di tempo compreso tra le 8 e le 12 ore.

Flottazione: 2 - 3 g/hl; mantenendo successivamente il mosto ad una temperatura di 20°C per 1 - 2 ore.

## MODALITA' D'USO

Oenzym Blanc è un enzima di facile e pratico impiego, si presenta in forma microgranulata e viene utilizzato nelle fasi di chiarifica e di macerazione. 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 Blanc è disponibile in confezioni da 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\_Bla\_rev.1\_05/2018

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.