



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 VITA ROSE'

PREPARAZIONE ENZIMATICA PER LA PRODUZIONE DI VINI ROSATI

COMPOSIZIONE

Oenozym Vita Rosè è un enzima a base di pectinasi ed emicellulasi prodotte da ceppi classici selezionati d'*Aspergillus niger*. Questo prodotto si presenta in forma microgranulata standardizzata con malto-destrina ad un'attività minima di 450 PLU/g.

CARATTERISTICHE

Oenozym Vita Rosè è un enzima pectolitico specifico per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini rosati.

Preparazione a base di pectinasi ed emicellulasi a concentrazioni elevate derivate da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*. Si caratterizza per le particolari attività enzimatiche, come l'attività pectin-lasica fondamentale per degradare le pectine esterificate; l'attività poligalatturonasica per chiarifiche accelerate; l'attività pectin-esterasica che prepara il substrato per l'intervento della PG e l'attività arabanasica che degrada le parti ramificate delle pectine.

IMPIEGHI

Oenozym Vita Rosè è un enzima pectolitico utilizzato per il trattamento di mosti destinati alla produzione di rosati per i quali si vogliono esaltare le note fruttate, floreali e varietali. La sua formulazione permette l'utilizzo in macerazione pellicolare, chiarifica statica e in flottazione. Aumenta la resa in mosto fiore e di prima pressatura, permettendo una gestione ragionata dei tempi e dei cicli di lavoro delle presse determinando una minor estrazione delle componenti polifenoliche non desiderate, preservando il pH del mosto e limitando possibili ossidazioni.

DOSI

Per mosti destinati alla produzione di vini rosati l'aggiunta consigliata è di 1 - 3 g/hl in fase di macerazione pellicolare, il prodotto aggiunto alla massa previa diluizione in 10 parti d'acqua e va poi mantenuto dalle 2 alle 6 ore ad una temperatura compresa tra i 10 e i 12 °C.
Da 1 a 2 g/hl per chiarifica statica.

MODALITA' D'USO

Prima dell'aggiunta alla massa da trattare diluire il preparato enzimatico in 10 parti d'acqua. Aggiungere infine il prodotto in fase di pressatura evitando di effettuare simultaneamente aggiunte di tannini e/o di anidride solforosa.

CONFEZIONI

Oenozym Vita Rosè 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.

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



Scheda Tecnica: Enz_Rosè_rev.1_06/2019

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.