



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 BETA

ENZIMA BETA-GLUCANASI

COMPOSIZIONE

Oenozym Beta è una preparazione enzimatica bilanciata che grazie ad una alta attività pectolitica e β -glucanasi permette un affinamento più veloce, migliorando la qualità organolettiche del vino.

CARATTERISTICHE

L'attività Betaglucanasi risulta di grande utilità enologica quando si renda necessario rompere le catene di β -Glucano, per facilitare le operazioni di filtrazione o velocizzare l'affinamento "sur-ies". Il β -glucano è il polisaccaride principale costituente la parete cellulare di funghi e muffe. La proliferazione di questi microrganismi sulle uve (es. *Botrytis Cinerea*) è responsabile del rilascio di ingenti quantità di glucani nei mosti e nei vini. I glucani rendono così il mezzo altamente viscoso e possono provocare rallentamenti alle operazioni di filtrazione. L'azione di Oenozym Beta rilascia le singole unità a partire dalla catena di glucano, favorendo la fluidificazione del mezzo e la filtraibilità. Oenozym Beta può essere utilizzato durante l'affinamento sulle fecce fini "sur-lies"; le cellule di lievito dopo la fermentazione alcolica, si depositano sul fondo dei serbatoi costituendo uno strato di feccia. Le pareti cellulari contengono mannoproteine, responsabili sia delle sensazioni di morbidezza e di rotondità, sia di una parziale stabilizzazione del vino nei confronti delle instabilità tartariche; all'interno della cellula invece composti che concorrono alla sapidità del vino. La lisi cellulare durante l'affinamento richiede spesso tempi lunghi, l'utilizzo di Oenozym Beta accorcia sensibilmente i tempi di permanenza del vino sulla feccia, portando a vini più morbidi, rotondi e sapidi.

Oenozym Beta è purificato da attività cinnamil-esterasi.

IMPIEGHI

Oenozym Beta è utilizzabile affinamento di vini bianchi, rossi, rosati, fermi e frizzanti, e per il trattamento di vini ottenuti da delle uve bottrizzate.

DOSI

Affinamento vini bianchi: 2 - 3 g/hl a 8 - 16 °C per almeno 4 settimane, 1 batonnage settimana.

Affinamento vini rossi: 4 - 6 g/hl a 8 - 16 °C per almeno 4 settimane, 1 batonnage settimana.

Trattamento uve bottrizzate: 2 - 3 g/hl a 12 - 16 °C per 3 - 4 giorni.

Affinamento basi spumanti: 2 - 3 g/hl a 8 - 16 °C per almeno 4 settimane, 1 batonnage settimana.

MODALITA' D'USO

Oenozym Beta è un enzima di facile e pratico impiego, si presenta in forma microgranulata. Prima dell'aggiunta alla massa da trattare diluire il preparato enzimatico in 10 parti d'acqua. Aggiungere il prodotto alla massa da trattare e omogeneizzare accuratamente.

CONTENUTO

Oenozym Beta è disponibile in confezioni da 0,1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Scheda Tecnica: Rev.2_12/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.