



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 EXTRA

PREPARAZIONE ENZIMATICA PER LA MACERAZIONE PELLICORARE

COMPOSIZIONE

Oenozym Extra 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 maltodestrina ad un'attività minima di 450 PLU/g.

CARATTERISTICHE

Oenozym Extra grazie alla particolare formulazione permette la degradazione delle pectine esterificate tramite l'azione dell'attività pectin-liasica, questa, insieme all'attività enzimatica svolta dalle poligalatturonasi favorisce la rapida degradazione dei complessi pectina-cellulosa, permettendo il rilascio dei precursori aromatici presenti nelle parti solide dell'uva. Inoltre l'attività pectin-esterasica gioca un ruolo fondamentale in quanto garantisce la formazione del substrato indispensabile per l'intervento dell'attività poligalatturonasica e l'attività arabanasica permette la completa degradazione delle parti ramificate delle pectine. Oenozym Extra è un prodotto purificato da attività cinnamil-esterasica ed antocianasica.

IMPIEGHI

Oenozym Extra è un enzima pectolitico utilizzato per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini bianchi e rosati per i quali si vogliono esaltare le note fruttate e varietali. La sua azione garantisce una buona estrazione di precursori aromatici, il suo utilizzo è consigliato nelle fasi di macerazione pellicolare e di chiarifica statica a freddo. Si tratta di una formulazione enzimatica che conserva più dell'85% dell'attività a pH 2,8 ed è quindi particolarmente indicata per la chiarifica di basi spumante o di vini a pH basso.

DOSI

Per mosti destinati alla produzione di vini bianchi l'aggiunta consigliata è di 2 - 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 8 ore ad una temperatura compresa tra i 10 e i 12 °C.

MODALITA' D'USO

Oenozym Extra 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.

CONTENUTO

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

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



Scheda Tecnica: Rev.2_07/2022
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.