



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 RED COLOR

ENZIMA GRANULARE PER L'ESTRAZIONE DEL COLORE

## COMPOSIZIONE

Oenzym Red Color è un enzima pectolitico prodotto da ceppi selezionati d'*Aspergillus niger*. Si tratta di un prodotto a concentrazione elevata, presente in forma microgranulata ad un'attività minima di 380 PLU/g standardizzata con maltodestrina.

## CARATTERISTICHE

Oenzym Red Color è una preparazione enzimatica che comprende diverse ed importanti attività enzimatiche, permette infatti la degradazione delle pectine esterificate tramite l'azione dell'attività pectin-liasica, garantisce la degradazione dei complessi pectina-cellulosa, permettendo la rapida dissoluzione dei polifenoli dalle parti solide alla parte liquida. L'azione pectin-esterasica gioca un ruolo fondamentale in quanto garantisce la formazione del substrato indispensabile per l'intervento delle altre attività (poligalatturonasica e pectinliasica), favorendo la completa degradazione delle parti ramificate delle pectine. Oenzym Red Color favorisce la liberazione di polisaccaridi presenti nell'uva, che possono già all'inizio della macerazione combinarsi con i tannini e le sostanze coloranti, creando complessi stabili nel tempo. I vini ottenuti presentano un'intensità colorante superiore ai testimoni non trattati. L'utilizzo di questa preparazione enzimatica è adatta a macerazioni tradizionali, durante le quali favorisce l'estrazione delle componenti fenoliche, permettendo l'ottenimento di vini particolarmente adatti all'affinamento ed all'invecchiamento.

Oenzym Red Color è un prodotto purificato da attività cinnamil-esterasica e antocianasica.

## IMPIEGHI

Oenzym Red Color è una preparazione enzimatica formulata per il trattamento del pigiato destinato alla produzione di grandi vini rossi con elevata intensità colorante; la particolare azione svolta sui composti parietali delle cellule dell'uva favorisce l'estrazione del colore e delle frazioni polifenoliche già nelle prime fasi della macerazione. Può essere impiegato con successo in processi che prevedono macerazioni lunghe.

## DOSI

Il prodotto è destinato al trattamento del pigiato per la produzione di vini rossi. Aggiungere 1 - 3 g/q.le di enzima all'inizio della macerazione.

## MODALITA' D'USO

Oenzym Red Color 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.

## CONTENUTO

Oenzym Red Color 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\_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.