



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 RED FRUIT

ENZIMA GRANULARE PER L'ESTRAZIONE DI AROMI FRUTTATI

COMPOSIZIONE

Oenozym Red Fruit è un enzima pectolitico a base di pectinasi prodotta da ceppi selezionati d'*Aspergillus niger*. Si tratta di un prodotto a concentrazione elevata, presente in forma microgranulata ad un'attività minima di 460 PLU/g standardizzata con maltodestrina.

CARATTERISTICHE

Oenozym Red Fruit è una preparazione enzimatica studiata per garantire in modo efficace la degradazione frazionata delle pareti cellulari che compongono la cellula dell'acino, garantendo un'estrazione calibrata di precursori aromatici e della frazione antocianasica delle uve. Permette la degradazione delle pectine esterificate tramite l'azione dell'attività pectin-lisica, questa, insieme all'attività enzimatica poligalatturonasica, garantisce la degradazione dei complessi pectina-cellulosa, permettendo la rapida dissoluzione dei precursori aromatici dalle parti solide alla frazione 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 arabanasica), favorendo la completa degradazione delle parti ramificate delle pectine. Oenozym Red Fruit grazie alla forte presenza di attività secondarie emicellulasiche e cellulasiche ottimizza l'estrazione degli antociani e di tannini, limitando l'estrazione dei polifenoli amari.

Oenozym Red Fruit prodotto è purificato da attività cinnamil-esterasica ed esente da attività antocianasiche.

IMPIEGHI

Oenozym Red Fruit è un enzima pectolitico da utilizzare per il trattamento del pigiato destinato alla produzione di vini rossi. È stato studiato appositamente per la macerazione breve delle uve rosse, dove favorisce l'estrazione dei precursori aromatici e dei polisaccaridi parietali. La sua attività è ottimale ad un pH compreso tra 3,2 e 4,0.

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

Oenozym Red Fruit 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

Oenozym Red Fruit 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).

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.

