



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 SP

ENZIMA GRANULARE PECTOLITICO

## COMPOSIZIONE

Oenzym SP è una preparazione concentrata di enzima pectolitico prodotta da ceppi classici selezionati d'*Aspergillus niger*. Questo prodotto si presenta in forma microgranulata standardizzata con maltodestrina.

## CARATTERISTICHE

L'utilizzo di Oenzym SP garantisce l'azione di diverse ed importanti attività enzimatiche. La principale funzione è svolta dall'attività pectin-liasica la quale permette la completa degradazione delle pectine esterificate, questa in equilibrio con l'attività poligalatturonasica assicura chiarifiche veloci e un buon compattamento del deposito. L'attività pectin-esterasica inoltre garantisce la formazione di un substrato volto all'intervento dell'attività poligalatturonasica ed arabanasica importante in quanto permette di degradare le parti esterificate delle pectine.

Oenzym SP è un prodotto purificato da attività cinnamil-esterasica.

## IMPIEGHI

Oenzym SP è una preparazione adatta per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini bianchi, rosati e basi spumanti. Il suo impiego è consigliato nelle fasi di macerazione pellicolare, nella chiarifica statica o in flottazione. La sua attività è massima a pH bassi, è in grado di degradare le pectine in mosti molto acidi velocemente e con ottimo compattamento delle fecce.

## DOSI

In fase di chiarifica statica: 0,5 - 1,5 g/hl di prodotto, questo deve poi essere omogeneizzato alla massa mantenendo una temperatura di 20°C per un periodo di tempo compreso tra le 8 e le 12 ore.

In fase di flottazione: 0,5 - 1 g/hl di prodotto, mantenendo successivamente il mosto ad una temperatura di 20°C per 1 - 2 ore.

## MODALITA' D'USO

Oenzym SP è un enzima di facile e pratico impiego, si presenta in forma microgranulata e viene utilizzato nella produzione di vini spumanti. 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 SP 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.