



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 VITA ROSE'

PREPARAZIONE ENZIMATICA PER LA PRODUZIONE DI VINI ROSATI

COMPOSIZIONE

Oenzym Vita Rosè 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 malto-destrina ad un'attività minima di 450 PLU/g.

CARATTERISTICHE

Oenzym Vita Rosè è un enzima pectolitico specifico per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini rosati.

Preparazione a base di pectinasi ed emicellulasi a concentrazioni elevate derivate da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*. Si caratterizza per le particolari attività enzimatiche, come l'attività pectin-liasica fondamentale per degradare le pectine esterificate; l'attività poligalatturonasica per chiarifiche accelerate; l'attività pectin-esterasica che prepara il substrato per l'intervento della PG e l'attività arabanasica che degrada le parti ramificate delle pectine.

IMPIEGHI

Oenzym Vita Rosè è un enzima pectolitico utilizzato per il trattamento di mosti destinati alla produzione di rosati per i quali si vogliono esaltare le note fruttate, floreali e varietali. La sua formulazione permette l'utilizzo in macerazione pellicolare, chiarifica statica e in flottazione. Aumenta la resa in mosto fiore e di prima pressatura, permettendo una gestione ragionata dei tempi e dei cicli di lavoro delle presse determinando una minor estrazione delle componenti polifenoliche non desiderate, preservando il pH del mosto e limitando possibili ossidazioni.

DOSI

Per mosti destinati alla produzione di vini rosati l'aggiunta consigliata è di 1 - 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 6 ore ad una temperatura compresa tra i 10 e i 12 °C.

Da 1 a 2 g/hl per chiarifica statica.

MODALITA' D'USO

Oenzym Vita Rosè 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

Oenzym Vita Rosè 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.