



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 BETA

ENZIMA BETA-GLUCANASI

COMPOSIZIONE

Preparazione enzimatica bilanciata che grazie all'alta attività pectolitica e β -glucanasica permette un affinamento più veloce, migliorando la qualità organolettiche del vino.

CARATTERISTICHE

L'attività Betaglucanasica risulta di grande utilità enologica quando si renda necessario rompere le catene di β -Glucano, per facilitare le operazioni di filtrazione o velocizzare l'affinamento "sur-ies". Il β -glucano è il polisaccaride principale costituente la parete cellulare di funghi e muffe. La proliferazione di questi microrganismi sulle uve (es. Botrytis Cinerea) è responsabile del rilascio di ingenti quantità di glucani nei mosti e nei vini. I glucani rendono così il mezzo altamente viscoso e possono provocare rallentamenti alle operazioni di filtrazione. L'azione di Oenzym Beta rilascia le singole unità a partire dalla catena di glucano, favorendo la fluidificazione del mezzo e la filtraibilità. Oenzym Beta può essere utilizzato durante l'affinamento sulle fecce fini "sur-lies"; le cellule di lievito dopo la fermentazione alcolica, si depositano sul fondo dei serbatoi costituendo uno strato di feccia. Le pareti cellulari contengono mannoproteine, responsabili sia delle sensazioni di morbidezza e di rotondità, sia di una parziale stabilizzazione del vino nei confronti delle instabilità tartariche; all'interno della cellula invece composti che concorrono alla sapidità del vino. La lisi cellulare durante l'affinamento richiede spesso tempi lunghi, l'utilizzo di Oenzym Beta accorcia sensibilmente i tempi di permanenza del vino sulla feccia, portando a vini più morbidi, rotondi e sapidi. Oenzym Beta è purificato da attività cinnamil-esterasica.

IMPIEGHI

Oenzym Beta è utilizzabile affinamento di vini bianchi, rossi, rosati, fermi e frizzanti, e per il trattamento di vini ottenuti da delle uve bottrizzate.

DOSI

Affinamento vini bianchi: 2 - 3 g/hl a 8 - 16 °C per almeno 4 settimane, 1 batonnage settimana.

Affinamento vini rossi: 4 - 6 g/hl a 8 - 16 °C per almeno 4 settimane, 1 batonnage settimana.

Trattamento uve bottrizzate: 2 - 3 g/hl a 12 - 16 °C per 3 - 4 giorni.

Affinamento basi spumanti: 2 - 3 g/hl a 8 - 16 °C per almeno 4 settimane, 1 batonnage settimana.

MODALITA' D'USO

Diluire Oenzym Beta in 10 parti d'acqua ed aggiungere al vino da trattare omogeneizzando accuratamente.

CONFEZIONI

Oenzym Beta è disponibile in confezioni da 0,1 Kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto ventilato e privo di odori; ad una temperatura inferiore a 15°C. Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte conservare come sopra indicato.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni. Non contiene conservanti.

Scheda Tecnica: Enz_Bet_rev.1_05/2018

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.