



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 EXTRA

PREPARAZIONE ENZIMATICA PER LA MACERAZIONE PELLICORARE

COMPOSIZIONE

Oenzym Extra 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 maltodestrina ad un'attività minima di 450 PLU/g.

CARATTERISTICHE

Oenzym Extra grazie alla particolare formulazione permette la degradazione delle pectine esterificate tramite l'azione dell'attività pectin-liasica, questa, insieme all'attività enzimatica svolta dalle poligalatturonasi favorisce la rapida degradazione dei complessi pectina-cellulosa, permettendo il rilascio dei precursori aromatici presenti nelle parti solide dell'uva. Inoltre l'attività pectin-esterasica gioca un ruolo fondamentale in quanto garantisce la formazione del substrato indispensabile per l'intervento dell'attività poligalatturonasica e l'attività arabanasica permette la completa degradazione delle parti ramificate delle pectine. Oenzym Extra è un prodotto purificato da attività cinnamil-esterasica ed antocianasica.

IMPIEGHI

Oenzym Extra è un enzima pectolitico utilizzato per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini bianchi e rosati per i quali si vogliono esaltare le note fruttate e varietali. La sua azione garantisce una buona estrazione di precursori aromatici, il suo utilizzo è consigliato nelle fasi di macerazione pellicolare e di chiarifica statica a freddo. Si tratta di una formulazione enzimatica che conserva più dell'85% dell'attività a pH 2,8 ed è quindi particolarmente indicata per la chiarifica di basi spumante o di vini a pH basso.

DOSI

Per mosti destinati alla produzione di vini bianchi l'aggiunta consigliata è di 2 - 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 8 ore ad una temperatura compresa tra i 10 e i 12 °C.

MODALITA' D'USO

Prima dell'aggiunta alla massa da trattare diluire il preparato enzimatico in 10 parti d'acqua. Aggiungere infine il prodotto in fase di pressatura evitando di effettuare simultaneamente aggiunte di tannini e/o di anidride solforosa.

CONFEZIONI

Oenzym Extra è disponibile in confezioni da 0,1 Kg e 0,5 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_Ext_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.