



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 RED COLOR

ENZIMA GRANULARE PER L'ESTRAZIONE DEL COLORE

COMPOSIZIONE

Oenzym Red Color è un enzima pectolitico prodotto da ceppi selezionati d'*Aspergillus niger*. Si tratta di un prodotto a concentrazione elevata, presente in forma microgranulata ad un'attività minima di 380 PLU/g standardizzata con maltodestrina.

CARATTERISTICHE

Oenzym Red Color è una preparazione enzimatica che comprende diverse ed importanti attività enzimatiche, permette infatti la degradazione delle pectine esterificate tramite l'azione dell'attività pectin-liasica, garantisce la degradazione dei complessi pectina-cellulosa, permettendo la rapida dissoluzione dei polifenoli dalle parti solide alla parte 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 pectinliasica), favorendo la completa degradazione delle parti ramificate delle pectine. Oenzym Red Color favorisce la liberazione di polisaccaridi presenti nell'uva, che possono già all'inizio della macerazione combinarsi con i tannini e le sostanze coloranti, creando complessi stabili nel tempo. I vini ottenuti presentano un'intensità colorante superiore ai testimoni non trattati. L'utilizzo di questa preparazione enzimatica è adatta a macerazioni tradizionali, durante le quali favorisce l'estrazione delle componenti fenoliche, permettendo l'ottenimento di vini particolarmente adatti all'affinamento ed all'invecchiamento.

Oenzym Red Color è un prodotto purificato da attività cinnamil-esterasica e antocianasica.

IMPIEGHI

Oenzym Red Color è una preparazione enzimatica formulata per il trattamento del pigiato destinato alla produzione di grandi vini rossi con elevata intensità colorante; la particolare azione svolta sui composti parietali delle cellule dell'uva favorisce l'estrazione del colore e delle frazioni polifenoliche già nelle prime fasi della macerazione. Può essere impiegato con successo in processi che prevedono macerazioni lunghe.

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

Oenzym Red Color 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. Non aggiungere in contemporanea tannini enologici.

CONFEZIONI

Oenzym Red Color è disponibile in confezioni da 0,1 Kg e da 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_RC_rev.1_05/2018

Azienda con sistema di Gestione Qualità e Ambiente certificati secondo le norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001**



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.