



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 RED FRUIT

ENZIMA GRANULARE PER L'ESTRAZIONE DI AROMI FRUTTATI

COMPOSIZIONE

Oenzym Red Fruit è un enzima pectolitico a base di pectinasi prodotta da ceppi selezionati d'*Aspergillus niger*. Si tratta di un prodotto a concentrazione elevata, presente in forma microgranulata ad un'attività minima di 460 PLU/g standardizzata con maltodestrina.

CARATTERISTICHE

Oenzym Red Fruit è una preparazione enzimatica studiata per garantire in modo efficace la degradazione frazionata delle pareti cellulari che compongono la cellula dell'acino, garantendo un'estrazione calibrata di precursori aromatici e della frazione antocianasica delle uve. Permette la degradazione delle pectine esterificate tramite l'azione dell'attività pectin-lisica, questa, insieme all'attività enzimatica poligalatturonasica, garantisce la degradazione dei complessi pectina-cellulosa, permettendo la rapida dissoluzione dei precursori aromatici dalle parti solide alla frazione 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 arabanasica), favorendo la completa degradazione delle parti ramificate delle pectine. Oenzym Red Fruit grazie alla forte presenza di attività secondarie emicellulasiche e cellulasiche ottimizza l'estrazione degli antociani e di tannini, limitando l'estrazione dei polifenoli amari.

Oenzym Red Fruit prodotto è purificato da attività cinnamil-esterasica ed esente da attività antocianasiche.

IMPIEGHI

Oenzym Red Fruit è un enzima pectolitico da utilizzare per il trattamento del pigiato destinato alla produzione di vini rossi. È stato studiato appositamente per la macerazione breve delle uve rosse, dove favorisce l'estrazione dei precursori aromatici e dei polisaccaridi parietali. La sua attività è ottimale ad un pH compreso tra 3,2 e 4,0.

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 Fruit è un enzima di facile e pratico impiego. Prima dell'aggiunta alla massa da trattare diluire il preparato enzimatico in 10 parti d'acqua. È consigliata l'aggiunta subito dopo la pigiatura, omogeneizzare adeguatamente il prodotto alla massa; non aggiungere contemporaneamente 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_RF_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.

