

# Enovin Varietal

Rilascio di aromi varietali.

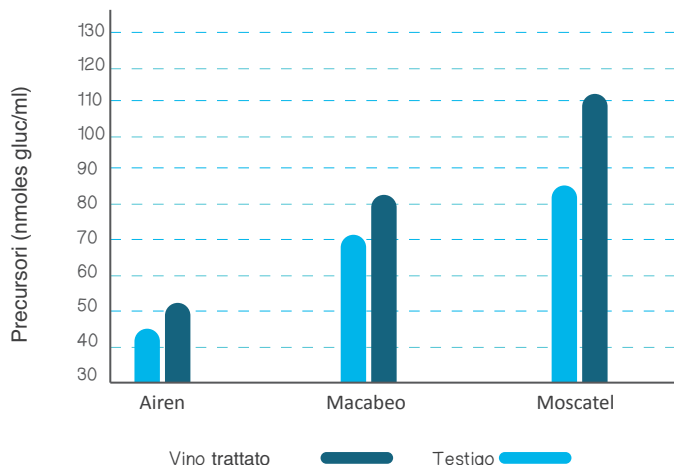
## CARATTERISTICHE

**Enovin Varietal** è un preparato enzimatico concentrato con attività  $\beta$ -glucosidasi per promuovere lo sviluppo di aromi varietali nei vini bianchi.

Permette il rilascio di precursori terpenici e norisoprenoidi, che si trovano nel vino in una forma glicosilata non odorosa.

## APPLICAZIONE

•Trattamento di vini bianchi per il rilascio di aromi varietali. Estrazione di tutto il potenziale varietale nelle varietà terpeniche (tra cui Albariño, Godello, Moscatel, Verdejo, Sauvignon).



Contenuto di precursori glicosilati dopo l'applicazione di  $\beta$ -glucosidasi in vini di diverse varietà di uva. Prima settimana di trattamento. (Adattato da Arevalo M.et al. 2004).

## ATTIVITA' ENZIMATICA

Preparazione di enzima pectinolitico con attività secondaria di glicosidasi.

	Attività
$\beta$ -glucosidasi: BdGLU (U/g)	2000

**Enovin Varietal** è privo di attività di cinnamil esterasi (FCE).

## DOSE

Vini bianchi secchi	> 5 g/hl
Vini dolci	> 10 g/hl

ATTENZIONE: La dose di utilizzo deve essere ottimizzata in funzione della temperatura, del tempo di azione e del vitigno.

## MODALITÀ DI UTILIZZO

- 1.-Diluire in primo luogo la giusta dose di **Enovin VARIETAL** da dieci volte il suo peso in acqua.
- 2.-Aggiungere la quantità totale al vino, assicurandosi dell'omogeneizzazione.
- 3.-Seguire l'evoluzione aromatica del vino con una degustazione continua per 1-4 settimane. Evitare temperature basse (<15°C).
- 4.- Alla fine del trattamento, inattivare l'enzima aggiungendo bentonite (10-15g/hl) e filtrare.

Se si deve valutare l'idoneità del vino al trattamento con un preparato enzimatico con attività  $\beta$ -glucosidasi, si raccomanda l'uso del Test di determinazione dei precursori aromatici.

Precauzioni nella lavorazione.

- Il SO<sub>2</sub> alle dosi abituali utilizzate, non interferisce con l'attività dell'enzima, tuttavia, non dovrebbe essere aggiunto alla insieme alla preparazione.
- Non usare con la bentonite, perché la bentonite assorbe e inattiva gli enzimi.

## ASPETTO FISICO

---

Granulato color crema.

## PRESENTAZIONE

---

Confezione da 100 g.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE - EP 562 (REV.2)

---

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0,5
Salmonella [UFC/25 g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 30
E. coli [UFC/25 g]	Assenza
Attività antimicrobica	Non rilevabile
Micotossine	Non rilevabile

## PRODUZIONE

---

Enovin VARIETAL è ottenuto da colture specifiche del fungo filamentoso *Aspergillus niger* non modificato geneticamente (GMO free), su supporti naturali. Gli enzimi vengono estratti con acqua, purificati, concentrati e standardizzati.

## CONSERVAZIONE

---

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

L'esposizione prolungata a temperature superiori a 35°C e/o l'umidità ridurranno la sua efficacia. Consumare preferibilmente entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (EU) 2019/934.