

## Enozym

*Precisione enzimatica*

# EXTRA Arome

Macerazione pellicolare e chiarifica a freddo.  
Liberazione degli aromi varietali.



Preparazione liquida

### CARATTERISTICHE

**Enozym EXTRA AROME** è una preparazione enzimatica specifica per la massima estrazione di aromi varietali durante la chiarifica del mosto o la macerazione pellicolare di uva bianca.

**Enozym EXTRA AROME** è un preparato liquido, di facile applicazione, altamente concentrato in pectin-liasi (PL) che a dosi molto basse, garantisce mosti chiari e ad alta resa. Consente di ottenere una maggiore intensità e stabilità degli aromi.

Incorpora attività  $\beta$ -glucosidasica, che si attiva col trascorrere della fermentazione, permettendo la liberazione di precursori aromatici.

Attività enzimatiche altamente purificate, limita l'estrazione di elementi erbacei e controlla la liberazione di metanolo. **Adatto per l'utilizzo diretto su uva intera.**

Grazie alla sua concentrazione, risulta efficace a basse temperature (10°C) e a dosi molto limitate.

### APPLICAZIONE

- **Liberazione di precursori aromatici di natura glicosidica (terpeni).** Con l'applicazione del prodotto durante la macerazione dell'uva bianca (prima della pressatura) si ottiene una maggior estrazione del contenuto pellicolare e, pertanto, una maggior estrazione dei precursori aromatici che potranno rivelarsi gradualmente durante la fermentazione alcolica.
- **Sfecciatura statica.** Consente una sfecciatura rapida ed efficace e determina un'importante compattazione della frazione solida sul fondo del serbatoio.

### ATTIVITÀ ENZIMATICA

- Combina le differenti attività pectolitiche: pectinliasi, poligalatturonasi e pectinesterasi, in proporzione equilibrata per rispettare al massimo le qualità del mosto. Basso contenuto di pectinmetilesterasi (PE) per permettere la sua applicazione in pressa(\*) o maceratore.
- Attività  $\beta$ -glucosidasi, per la liberazione di terpeni legati alla fine della fermentazione.

**Enozym EXTRA AROME** è una preparazione purificata, non contiene attività secondarie. Non contiene attività cinnamil-esterasica (FCE), limitando la liberazione di vinilfenoli.

	Attività
Poligalatturonasi: PG [U/g]	≥ 3200
Pectinliasi: PL [U/g]	≥ 80
$\beta$ -glucosidasi: GLP [U/g]	≥ 24

**DOSI**

Chiarifica	> 0.4 ml/hl
Applicazione su uva intera in pressa o maceratore	> 0.8 ml /100 kg

**ATTENZIONE:** La dose d'impiego, deve essere ottimizzata in funzione della temperatura, tempo di azione e varietà dell'uva.

L'enzima assicura l'efficace rottura della pectina, l'agglomerazione e sedimentazione delle particelle dipende dal serbatoio, dalla temperatura e dal tempo di azione.

Si raccomanda di aggiungere l'enzima prima di completare il riempimento del maceratore o della pressa, per la migliore distribuzione del preparato su tutta la massa di uva.

**MODO D'USO****Applicazione su mosto:**

Aggiungere l'intera quantità corrispondente al totale del mosto da trattare durante il riempimento del serbatoio assicurando la totale omogeneizzazione del prodotto.

**Applicazione in macerazione pellicolare:**

Aggiungere la quantità totale corrispondente al volume d'uva da incorporare nella tramoggia, dopo la pigia-diraspatura o durante il riempimento della pressa o del maceratore.

L'aggiunta del preparato tramite pompa dosificatrice assicura la distribuzione uniforme del prodotto.

**Precauzioni di lavoro.**

- Dopo il trattamento con **Enozym EXTRA AROME** è necessario attendere la totale depectinizzazione prima di compiere una chiarifica con bentonite (Test del alcol).
- La SO<sub>2</sub> alle dosi abitualmente impiegate, non interferisce con l'attività dell'enzima, ciò nonostante, non va aggiunta contemporaneamente al preparato.

**ASPETTO FISICO**

Liquido color marrone.

**PRESENTAZIONE**

Confezione da 100 g e 1 kg.

**PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE**

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

**PRODUZIONE**

**Enozym EXTRA AROME** si ottiene partendo da culture specifiche del fungo filamentoso *Aspergillus niger*, non modificato geneticamente (OGM free), su mezzi naturali. Gli enzimi sono estratti con acqua, purificati, concentrati e standardizzati.

**CONSERVAZIONE**

Conservare nella confezione d'origine, in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto conservare il prodotto 4°C e utilizzarlo il prima possibile.

Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35°C e/o con umidità riducono la sua efficacia.

Consumare preferibilmente: prima di 3 anni con decorrenza dal confezionamento.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento CE 606/2009.*