

Enovin Varietal

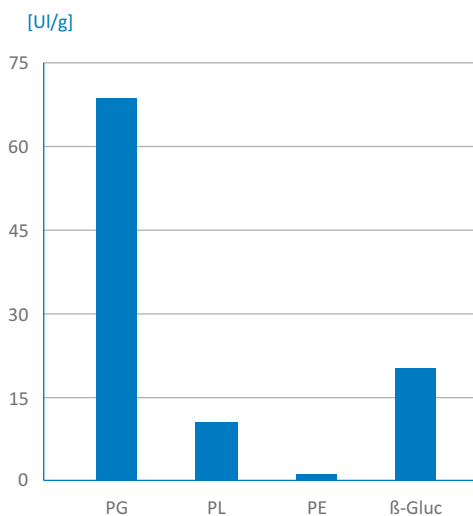
Precizie enzimatică

Eliberare de arome varietale

Caracteristici

Enovin Varietal este un produs enzimatic concentrat, prin acțiunea β -glucozidazei favorizează eliberarea aromelor varietale la vinurile albe.

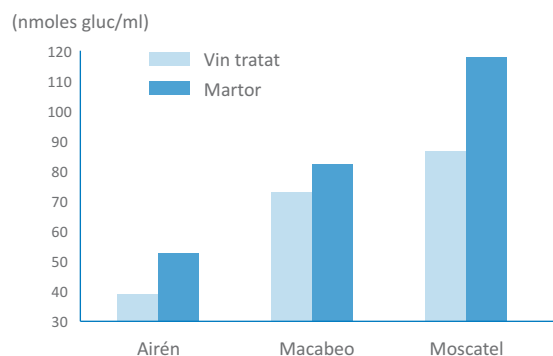
Permite hidroliza precursorilor terpenici și nor-izoprenoidici, care se găsesc în vin sub formă glicozilată fără miros.



Măsurarea acțiunii enzimatice efective la vinificație.

Substrat: PG acid poligalacturonic, PE și PL: pectină de metoxil înalt, β -gluc: pNP-glucopiranozid (pH: 3,5, T°: 30°C).

UI: Unități internaționale.



Conținut în precursori glicozilați după aplicarea β -glucozidazei la vinurile ce provin din diferite soiuri de struguri. Prima săptămână de tratament. (Adaptat de Arevalo M. 2004).

Aplicații

- **Tratarea vinurilor ce provin din struguri albi pentru favorizarea aromelor varietale.** Extragerea totalității potențialului varietal în varietăți terpenice (Albarinio, Godelo, Moscatel, Verdejo, Sauvignon, printre altele).

Activitate enzimatică

Preparat enzimatic pectolitic cu acțiuni secundare glucozidazice β -glucozidazice, α -arabinozidază, α -ramnozidază, β -apiozidază).

Enovin Varietal este lipsit de activitate cinamil esterazică (FCE).

	Activitate [UI/g]
Poligalacturonaza PG	67,5
Pectinliaza PL	9,5
Pectinmetilesteraza PE	1,3
β -glucozidaza: β -Gluc	21,6

Doză

Vinuri albe seci	5 g/hl
Vinuri dulci	10 g/hl

ATENȚIE: Doza de utilizare, trebuie să fie optimizată depinzând de temperatură, timpul de acțiune și soiul strugurelui.

Mod de utilizare

- 1.- A se dilua în prealabil doza adecvată de **Enovin VARIETAL** în de zece ori cantitatea sa în apă.
- 2.- A se adăuga cantitatea totală de vin, asigurând omogenizarea sa.
- 3.- **A se urmări evoluția aromatică a vinului pe parcursul degustării continue timp de 1-4 săptămâni.** A se evita temperaturi joase (<15°C).
- 4.- La finalizarea tratamentului, a se dezactiva enzima prin adăugarea bentonitei (10-15 g/Hl) și filtrare.

*Dacă se dorește evaluarea aptitudinii vinului la un tratament cu β-glucozidază, se recomandă utilizarea **Testului de Determinare a precursorilor aromatici.***

Precauții de lucru.

- SO₂ la dozele obișnuite, nu influențează acțiunea enzimei, cu toate acestea, nu trebuie încorporate simultan.
- A nu se utiliza cu bentonită, căci aceasta o adsorbă și inactivează enzima.

Aspect fizic

Granulat culoare crem.

Ambalaj

Ambalaj de 100 g.

Proprietăți fizico-chimice și microbiologice

Arseniu [ppm]	< 3
Plumb [ppm]	< 10
Metale grele [ppm]	< 40
Micotoxine	nedetectate
Microorganisme viabile [UFC/g]	< 5·10 ⁴
Mucegaiuri filamentoase [UFC/g]	< 10 ²

Producție

Enovin Varietal se obține din culturi specifice de mușgai filamentos *Aspergillus niger* nemodificat genetic (NON GMO) în medii naturale. Enzimele sunt extrase cu apă, purificate, concentrate și standardizate.

Conservare

A se conserva în mediu răcoros și uscat, lipsit de mirosuri. Odată deschis, a se menține la 4°C.

Eventuale expuneri prelungite la temperaturi mai mari de 35°C și/sau cu umiditate reduc eficiența sa.

INREGISTRĂRI: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produs conform Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentului CE 606/2009.