



ENOROM srl
masini, utilaje, unelte pentru sectorul enologic
producatori de vinuri si viticultori

ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenotalia.com
www.oenotalia.com



Vinuri rosii catifelate
si structurate
Vinuri rosii in mase
importante

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

OENOZYM EXTRA

PREPARAT ENZIMATIC SPECIFIC PENTRU MACERARE PREFERMENTATIVĂ

COMPOZIȚIE

OENOZYM EXTRA este o compoziție concentrată de enzimă pe bază de pectinaze și hemicelulaze, derivată din tulpini clasice selecționate de *Aspergillus niger*, selectate. Pentru prepararea acesteia nu se folosesc organisme modificate genetic. Acest produs se prezintă sub formă microgranulară standardizată cu maltodextrină la o activitate minimă de 450 PLU/g.

CARACTERISTICI

OENOZYM EXTRA, datorită formulei sale speciale permite degradarea pectinelor esterificate prin acțiunea pectin-liazică – aceasta, împreună cu activitatea enzimatică desfășurată de poligalacturonază favorizează degradarea rapidă a complexelor pectină-celuloză, permițând eliberarea precursorilor aromatici prezenți în părțile solide ale strugurilor. În plus, activitatea pectină-esterază joacă un rol esențial, deoarece asigură formarea substratului esențial pentru acțiunea activităților poligalacturonază și arabanazică, permițând degradarea completă a părților ramificate de pectine. Oenozym Extra este un produs purificat pentru a elimina activitatea esterazei cinnamyl și anthocyanasica.

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Oenozym Extra este o enzimă pectolitică utilizată pentru tratarea mustului destinat producției de vinuri albe și roze pentru care se dorește evidențierea notelor fructate și varietale. Acțiunea ei garantează o bună extracție a precursorilor aromatici, utilizarea sa fiind recomandată în fazele de macerare peliculară și clarifiere statică la rece. Este o formulare enzimatică care reține mai mult de 85% din activitatea la pH 2,8 și, prin urmare, este deosebit de indicată pentru clarificarea bazelor de vin spumant sau vinuri cu pH scăzut.

DOZAJ

Produsul este destinat tratamentului vinurilor albe, se recomandă adăugarea de 2-3 g / hl în procesul de macerare peliculară, produsul va fi adăugat în masa de tratat după diluare în 10 părți de apă și apoi este menținută timp de 2 până la 8 ore la o temperatură cuprinsă între 10 și 12°C.

MODALITATE DE UTILIZARE

Înainte de adăugării în masa de tratat este necesară diluarea preparatului enzimatic în 10 părți de apă. În cele din urmă se adaugă produsul în faza de presare, evitând să se adauge simultan taninuri și / sau de bioxid de sulf.

AMBALARE

Oenozym Extra este disponibil la ambalaj de 0,1 și 0,5 kg.

PĂSTRARE

Activitatea enzimatică a produsului este garantată pentru o perioadă de 36 de luni, dacă este păstrat într-un mediu răcoros și uscat la o temperatură sub 15°C. După utilizare închideți cât mai bine ambalajul ce a fost deschis pentru a-i asigura păstrarea în bune condiții.

CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia) Reg. CE 1332/2008 (enzyme alimentare).

Produs necertificat biologic, dar admis pentru producția vinurilor biologice dacă nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare : /

Termen minim de păstrare indicat pe ambalaj

Clasificare Siguranță: Nociv – frasa R: 42 – frasa S: 22

Clasificare ADR Neclasificat

OGM Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergeni Nu conține produse precizate în alin III bis al directivei 2000/13/CE, modificate prin directiva 2007/68/CE.

PERICOLE

Acest produs trebuie înmagazinat, manipulat și utilizat în acord cu normele sanitare de igienă industrială și în conformitate cu legislația în vigoare. Produs pentru uzul alimentar și enologic,

destinat utilizării exclusiv profesionale.

Produs nociv (Xn): consultați fișa de siguranță.

Informațiile conținute în această fișă tehnică sunt cele disponibile în stadiul actual al cunoștințelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie să opereze conform bunelor practici de lucru și în conformitate cu legislația în vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare.

Indicațiile și recomandările prezente în acest document nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus a priori de către un utilizator.

Fișă tehnică elaborată în 10/02/2015 rev. n° 1