



**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@oenitalia.com  
www.oenitalia.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 RED FRUIT**

## **PREPARAT ENZIMATIC PENTRU OBTINEREA VINURILOR ROȘII FRUCTATE ȘI CATIFELATE**

### **COMPOZIȚIE**

OENOZYM RED FRUIT este o enzimă pectolitică pe bază de pectinaze, derivată din tulpini selecționate de *Aspergillus niger*. Pentru realizarea sa nu sunt folosite microorganisme modificate genetic. Este un produs de concentrație ridicată sub formă microgranulară standardizată cu maltodextrină la o activitate minimă de 460 PLU/g.

### **CARACTERISTICI**

OENOZYM RED FRUIT este un preparat enzimatic studiat pentru garantarea degradării fracționate în mod eficiente a pereților celulari ce compun celula boabei de strugure, garantând o extracție calibrată a precursorilor aromatici și a fracțiunii antocianice a strugurilor. De asemenea permite degradarea pectinelor esterificate prin acțiunea activităților pectin-liazice, aceasta împreună cu activitatea poligalacturonazică, asigurând degradarea complexelor pectin-celulozice, permițând o rapidă dizolvare a precursorilor aromatici din partea solidă către partea lichidă.

Activitatea pectin-esterasică joacă un rol fundamental întrucât garantează formarea substratului indispensabil pentru intervenția activității secvențiale poligalacturonazice și arabanazice, favorizând degradarea completă a părților ramificate ale pectinelor.

Datorită prezenței puternice a activităților secundare hemicelulazice și celulazice, OENOZYM RED FRUIT, optimizează extracția de antociani și taninuri, limitând extracția de polifenoli amari. Produsul este purificat de activitatea cinnamyl-esterazică și nu conține activități antocianazice.

### **APLICAȚII – UTILIZĂRI**

Oenozym Red Fruit este un preparat enzimatic pectolitic utilizat pentru tratamentul masei zdrobite destinate producției de vinuri roșii. A fost studiat cu predilecție pentru macerarea rapidă a strugurilor roșii, la care favorizează extracția precursorilor aromatici și a polizaharidelor parietale. Acțiunea sa specifică se desfășoară optim la un pH cuprins între 3,2 și 4,0.

### **DOZAJ**

Produsul este destinat tratamentului masei zdrobite de struguri pentru producția de vinuri roșii. Se recomandă adăugarea a 1 – 3 g de enzimă la 100 kg de produs, la începutul fazei de macerare.

### **MODALITATE DE UTILIZARE**

Oenozym Red Fruit este un preparat de utilizare facilă și practică. Înaintea adăugării în masa de tratat este necesară diluarea preparatului enzimatic în 10 părți de apă. Este recomandată adăugarea produsului imediat după zdrobire și omogenizarea sa adecvată în masa produsului, fără a adăuga în același timp și taninuri enologice.

### **AMBALARE**

Produsul este disponibil la pungi de 0,1 kg și 0,5 kg sau în saci de 25 kg.

### **PĂSTRARE**

Activitatea enzimatică a produsului este garantată pentru o perioadă de 24 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 (enzime 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. Este considerat un produs care nu este periculos, astfel încât nu necesită fișă 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 apriori de către un utilizator.

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