



**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@oenoitalia.com  
www.oenoitalia.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**

# OENZYM BLANC AROM

## PREPARAT ENZIMATIC SPECIFIC PENTRU ELIBERAREA PRECURSORILOR AROMATICI

### COMPOZIȚIE

OENOZYM BLANC AROM este o enzimă pectolitică remarcată printr-o intensă activitate  $\beta$ -glucozidazică, derivată din tulpini selecționate de *Aspergillus niger*. Pentru realizarea sa nu sunt folosite microorganisme modificate genetic. Acest produs se prezintă sub formă microgranulară standardizată cu maltodextrină la o activitate minimă de 450 PLU/g și 1000  $\beta$ dGlu/g.

### CARACTERISTICI

OenoZym BLANC AROM garantează intervenția activităților enzimatiche diverse și esențiale, permițând degradarea pectinelor esterificate prin intermediul acțiunii componentelor pectiniazice, care împreună cu poligalacturonază, asigură clarifieri rapide cu o bună compactare a drojdiei. Activitatea pectin-esterasică joacă un rol fundamental întrucât garantează formarea substratului indispensabil pentru intervenția activității secvențiale poligalacturonazice. Activitatea arabanazică permite completa degradare a părților ramificate ale pectinelor, iar activitatea  $\beta$ -glucozidazică favorizează eliberarea componentelor aromatice. Produsul este purificat de activitatea cinnamyl-esterazică și nu conține activități antocianazice.

### APLICAȚII – UTILIZĂRI

OenoZym BLANC AROM este o enzimă pectolitică utilizată pentru tratamentul musturilor destinate producției de vinuri albe, în particular aromatice.

Utilizarea acestui produs este recomandată pentru extracția aromatică și macerarea la rece a musturilor destinate producției de vin alb pentru creșterea eliberării de precursori aromatici la finalul fermentării.

Activitatea enzimatică este maximă la pH-ul mustului, cu valori cuprinse între 3,0 și 4,0, astfel încât vorbim despre o formulă enzimatică activă, chiar dacă se adaugă în musturi la temperaturi joase.

### DOZAJ

Produsul este destinat tratamentului musturilor și vinurilor albe și roze.

În musturile destinate producției de vinuri albe se adaugă 0,5 – 2 g/hl, înaintea clarifierii statice (pe cât posibil la presare), menținând o temperatură de 5 – 10°C pentru un interval de timp de 8 – 12 ore.

În tratamentul musturilor destinate producției de vinuri roze se recomandă utilizarea a 2 – 3 g/hl de enzimă, menținând mustul la o temperatură de 5 – 10°C pentru o perioadă de timp cuprinsă între 12 – 14 ore. Este necesară acordarea unei maxime atenții condițiilor igienice ale strugurilor, evitând macerări prefermentative care pot avea loc în cazul strugurilor cu o stare sanitară precară.

### MODALITATE DE UTILIZARE

OenoZym BLANC AROM este un preparat pentru clarifierea și macerarea prefermentativă la rece, acțiunea sa fiind simplă și practică. Înaintea adăugării în masa de tratat este necesară diluarea preparatului enzimatic în 10 părți de apă, apoi se adaugă în mustul de tratat omogenizând cât mai bine.

### AMBALARE

OenoZym BLANC AROM este disponibil la ambalaj de 0,1 și 0,5 kg sau în saci de 25 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 (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.

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 apriori de către un utilizator.

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