

EVERZYM AROM

Enzima Pectolitico con attività β -glicosidasi per il miglioramento aromatico e qualitativo del Vino

Nelle uve aromatiche solo una piccola quantità dei terpeni originari è percepibile al nostro olfatto. L'obiettivo di sfruttare questo patrimonio aromatico reso inodore dai legami con glicosidi è possibile tramite un'attività enzimatica nota come β -glicosidasi. Sia gli enzimi naturali dell'uva che quelli prodotti dai lieviti, non sono in grado di completare l'idrolisi di questi composti (altrimenti inodori) in altrettanti composti aromatici.

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERZYM AROM è un preparato enzimatico pectolitico in forma microgranulare con specifiche attività secondarie β -glicosidasiche. EVERZYM AROM rende i precursori terpenici inodori in "terpenoli aromatici liberi" caratteristici del vitigno. L'attività pectolitica di EVERZYM AROM consente inoltre la degradazione delle pectine presenti nel vino.

Le attività enzimatiche secondarie β -glicosidasiche esogene nel mosto e nel vino sono inibite dagli zuccheri se presenti in concentrazione > di 10g/l. Per tale motivo si consiglia l'uso di EVERZYM AROM a fine fermentazione piuttosto che sul mosto, dove l'attività enzimatica è meno efficace. Le pectinasi presenti in EVERZYM AROM accelerano la chiarifica e la filtrazione del vino enzimato.

MODALITA' D'USO

EVERZYM AROM viene sciolto in acqua fredda meglio se dechlorata ed in contenitore pulito. La soluzione stabile per max. 24 h se ben conservata e può essere utilizzata con pompe dosatrici.

Dosi: *da 1 a 5 g/hl . L'attività di EVERZYM AROM può essere bloccata con un basso dosaggio (es. 10 g/hl) di Bentonite come FORT BENTON, BENTOFASH o NUCLEOBENT*

Note: *EVERZYM AROM nasce con un naturale livello molto basso di attività cinnamil-esterasica, è prodotto secondo la Direttiva Europea EU 98/81/EC e non contiene Organismi Geneticamente Modificati.*

CONFEZIONI

Buste da 200 g

Si conserva EVERZYM AROM ad una temperatura tra 5 e 15°C e in ambiente privo di umidità.