

# Aleazym THIOLS L



## COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico per estrazione aromatica

## CARATTERISTICHE GENERALI

ALEAZYM THIOLS L è un enzima pectolitico a concentrazione elevata a base di pectinasi prodotte da ceppi classici selezionati d'*Aspergillus niger* per il trattamento dei mosti di vini bianchi.

ALEAZYM THIOLS L è una pectinase in forma liquida ad un'attività minima di 150 PLU/g.

## APPLICAZIONI

ALEAZYM THIOLS L è stato formulato per l'estrazione dei composti aromatici nei mosti di uva bianca come Sauvignon. Aiuta l'idrolisi di precursori aromatici tiolici dell'uva come il 4 MMP, A3MH, 3MH, 4MMPOH, 3MMB. La speciale attività sui composti tiolici sviluppa l'espressione aromatica tipica del Sauvignon come frutti tropicali.

È caratterizzato da diverse importanti attività enzimatiche, come le Pectin-liase (PL, IUB 4.2.2.10), attività di base fondamentale per degradare le pectine esterificate, la Poligalatturonase (PG), ricca in attività endo-PG, che in equilibrio con la PL permette chiarifiche accelerate, l'Arabanase (AR) ad alta concentrazione, che degrada le parti ramificate delle pectine, Hemicellulase e Cellulase (CMC) per aiutare l'estrazione, la Pectin-esterase (PE), che prepara il substrato per l'intervento della PG.

ALEAZYM THIOLS L è purificato da attività cinnamil-esterasica.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

- Macerazione: 2-5 g/hl per 1-8 ore a 5-18°C.
- Fermentazione: 2-4 g/hl

## MODALITA' D'USO

ALEAZYM THIOLS L svolge macerazioni rapide a temperature tra i 5-18°C e può essere aggiunto durante la fermentazione.

Effettuare l'aggiunta (previa diluizione in acqua al 5%) direttamente nel mosto, avendo cura di omogeneizzare accuratamente la massa da trattare.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 250 g    Flacone 1 kg    Tanica 5 kg

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (possibilmente in ambiente refrigerato a 10°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato; consumare rapidamente.

**Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68**

**Conforme al Reg. (CE) N. 1332/2008**

**Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex**

