

Aleazym CMA L



COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico liquido per criomacerazione

CARATTERISTICHE GENERALI

ALEAZYM CMA L è un enzima pectolitico liquido concentrato derivato da ceppi selezionati non OGM di *Aspergillus niger*. Si caratterizza per un'importante attività b-glucosidasi.

ALEAZYM CMA L è un enzima liquido standardizzato e stabilizzato a 450 PLU/g di attività pectinasi e 1000 β -d-GLU/g di attività glucosidasi.

ALEAZYM CMA L contiene specificamente le seguenti attività:

Pectin-lyase (PL, IUB 4.2.2.10), attività principale e fondamentale per degradare le pectine esterificate; β -glucosidasi (β d GLU, IUB 3.2.1.21), che consente il rilascio delle componenti aromatiche; Polygalacturonase (PG) ricca in attività endo-PG che in sinergia con la PL permette una rapida chiarifica e migliora la filtrabilità del vino; Arabanase (AR) che degrada le pectine ramificate; Pectinesterase (PE) che supporta le PG nella degradazione della pectina.

L'enzima è purificato dall'attività cinnamyl-esterasi ed esente da attività antocianasiche.

APPLICAZIONI

ALEAZYM CMA L è stato sviluppato specificamente per le macerazioni a freddo e l'estrazione aromatica nei mosti bianchi e per incrementare l'estrazione di colore ed aromatica dei mosti rossi in macerazione a freddo.

ALEAZYM CMA L esplica pienamente la sua funzione durante la fermentazione.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Mosti Bianchi e Rosati: 2-3 g/hL in 8-12 ore a 5-10°C

Mosti Rossi: 2-3 g/100 Kg in 4-6 giorni a 5-10°C

MODALITA' D'USO

ALEAZYM CMA L è un enzima ideale per la macerazione. Effettuare l'aggiunta (previa diluizione in acqua al 5-10 %) direttamente nel mosto, avendo cura di omogeneizzare accuratamente la massa da trattare.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 1 kg Tanica 20 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

ALEA
Evolution

Via Sandro Pertini, 12

40062 Molinella (BO) - ITALIA

Tel. +39 051 88 7052

+39 346 58 33 882

info@alea-evolution.com

alea-evolution@pec.it

alea-evolution.com

CF - P.IVA 02944251202

Cod. REA BO-479327

Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

