

Aleazym AROM MG



COMPOSIZIONE

ALEAZYM AROM MG è un enzima pectolitico derivato da ceppi classici e selezionati d'*Aspergillus niger*. Si caratterizza per un'importante attività β -glucosidica.

CARATTERISTICHE GENERALI

ALEAZYM AROM MG è una pectinase in forma microgranulata standardizzata con maltodestrina ad un'attività minima di 2000 β -d-Glu/g, prodotta in conformità alla legislazione in vigore.

APPLICAZIONI

ALEAZYM AROM MG è stato formulato allo scopo di aumentare l'estrazione aromatica in fine fermentazione.

È caratterizzato da diverse importanti attività enzimatiche, come la β -glucosidase (β dGlu, IUB 3.2.1.21), che favorisce la liberazione dei componenti aromatici, la pectiniliasica (PL, IUB 4.2.2.10) fondamentale per degradare le pectine esterificate, la poligalatturonasica, ricca in attività endo-PG, che in equilibrio con la PL permette chiarifiche accelerate, la pectin-esterasica, che prepara il substrato per l'intervento della PG, l'arabanasica, che degrada le parti ramificate delle pectine, la cellulase che migliora l'estrazione dei precursori aromatici e della materia colorante delle uve rosse.

ALEAZYM AROM MG è purificato da attività cinnamil-esterasica ed esente d'attività antocianasiche.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Mosti in fine fermentazione: 3-5 g/hl con minimo di zuccheri residui

MODALITA' D'USO

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

CONFEZIONI DISPONIBILI

Barattolo 100 g

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

