

Aleazym AROM L



COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: liquido scuro.

ALEAZYM AROM L è un enzima pectolitico molto attivo caratterizzato da una rilevante attività b-glucosidica derivata da ceppi classici selezionati d'*Aspergillus niger*.

ALEAZYM AROM L è una pectinase ad un'attività minima di 450 PLU/g e 1000βdGlu/g, stabilizzata con sorbato di potassio e standardizzata con KCL ed è prodotto in conformità alla legislazione in vigore.

APPLICAZIONI

ALEAZYM AROM L è stato formulato per l'estrazione aromatica e la macerazione a freddo nei mosti di vini bianchi, per un aumento dei componenti aromatici in fine fermentazione e per il miglioramento dell'estrazione del colore delle uve per vini rossi strutturati.

È caratterizzato da diverse importanti attività enzimatiche, come la pectin-lasica (PL, IUB 4.2.2.10), attività di base fondamentale per degradare le pectine esterificate, la b-glucosidica (bdGlu, IUB 4.2.2.10), che favorisce la liberazione dei componenti aromatici, 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.

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

DOSAGGI CONSIGLIATI

- Mosti bianchi e rosati, 2-3 g per 8-12 ore a 5-10°C;
- mosti rossi, 2-3 g per 4-6 giorni a 5-10°C.

MODALITA' D'USO

ALEAZYM AROM L è un enzima per chiarifica e macerazione molto attivo al pH del mosto (ottimo tra 3,0 e 4,0), di facile e pratico impiego. Si aggiunge al mosto (previa diluizione in acqua al 5%) nel mosto, e si omogeneizza accuratamente nella massa.

CONFEZIONI DISPONIBILI

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.

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

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

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

