

# Aleazym WM MG



## COMPOSIZIONE

Pectinasi ad elevata concentrazione

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere granulare bianca.

**ALEAZYM WM MG** è un enzima pectolitico ad elevata concentrazione a base di pectinasi prodotto da ceppi classici selezionati di *Aspergillus niger* per la vinificazione in rosso. La forte presenza di attività secondarie emicellulasiche e cellulasi ottimizza l'estrazione delle bucce, contribuendo ad aumentare le rese liquide e favorendo l'estrazione di antociani, tannini dolci e strutturati e aromi varietali.

**ALEAZYM WM MG** è un enzima granulato standardizzato con maltodestrina all'attività minima di 400PLU/g.

## APPLICAZIONI

**ALEAZYM WM MG** è stato formulato per ottimizzare l'estrazione delle bucce, massimizzando la resa in mosto durante la fase di pressatura.

è caratterizzato da diverse importanti attività enzimatiche, come la pectin-lisica (PL, IUB 4.2.2.10), attività di base fondamentale per degradare le pectine esterificate, la poligalatturonasi, ricco di attività endo-PG, che in equilibrio con la PL permette la degradazione dei composti pectin-cellulosici, pectin-esterasi, che prepara il substrato all'intervento della PG, arabanasi, che degrada le parti ramificate delle pectine e migliora l'estrazione delle pectine colore, emicellulasi e cellulasi, che, in sinergia con le altre attività enzimatiche, degradano la parete cellulare, liberando il colore e migliorando la struttura del vino.

**ALEAZYM WM MG** è purificato mediante attività cinnamil-esterasica e antocianasica.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

1-5 g/hL nella vinificazione in rosso

## MODALITA' D'USO

**ALEAZYM WM MG** è di facile utilizzo: può essere aggiunto in continuo (previa diluizione in acqua al 5%) con una pompa dosatrice durante la fase di diraspa-pigiatura.

## 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**

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

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



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.

