

Ænozym® Fruity White

Ænozym® Fruity White partecipa alla chiarifica ed esalta il potenziale aromatico dei vini bianchi e rosati, liberando gli aromi varietali.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ♦ **Formulazione:** Formulazione di enzimi pectolitici ad attività glicosidasi. Adatto all'elaborazione di prodotti destinati alla consumazione umana diretta, nell'ambito regolamentato in enologia. Ænozym® FW è un preparato di enzimi prodotti da fermentazione sommersa di ceppi selezionati d'*Aspergillus niger* non OGM.
- ♦ **Interesse enologico:** I terpeni e i C13-norisoprenoidi sono composti derivati dall'uva che contribuiscono all'aroma varietale dei vini. Percepibili nella loro forma libera, rimangono ampiamente presenti nei vini sotto forma di precursori glicosilati inodori (legati agli zuccheri).
Ænozym® Fruity White contiene le attività della glicosidasi che permettono di scindere i legami glicosilati di questi precursori e liberare i composti legati, che aumenteranno così il profilo aromatico dei vini bianchi e rosati.
Particolarmente indicato per i vitigni terpenici (Moscato, Gewürztraminer, Riesling, ecc.), Ænozym® Fruity White può essere utilizzato su tutti i tipi di vitigni, soprattutto per la sua azione di rivelazione del β-damascenone, che esalta il fruttato dei vini.
Ænozym® Fruity White contiene delle pectinasi che contribuiscono alla chiarifica dei vini.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ♦ Sciogliere in 10 volte il suo peso in acqua, aggiungere al vino e omogeneizzare la cisterna. Utilizzare un recipiente pulito e inerte. Non mischiare con la bentonite ed evitare il contatto diretto con soluzioni sulfuree. Utilizzare il prodotto disciolto nelle 6,8 ore seguenti la preparazione. Dopo il trattamento, assaggiare il vino ogni settimana. Nel momento in cui il livello di intensità aromatica desiderato viene raggiunto, bloccare la reazione enzimatica con un'aggiunta di 10 g/hL di bentonite (ex: Bentosol® Protect).
- ♦ **Dosi:** Vini secchi: 3 a 6 g/hL. Vini dolci: 6 g/hL.



SPECIFICHE

FISICHE

- ♦ **Aspetto:** Granulato
- ♦ **Colore:** Bianco sporco a marrone chiaro
- ♦ **Sostanze insolubili:** Nulla
- ♦ **Massa volumetrica:** 0,5 g/mL

COMPOSIZIONE

- ♦ **Maltodestrina:** Supporto di granulazione
- ♦ **Poligaratturonasi (pectinasi):** ≥ 13000 AVJP/g
- ♦ **Beta-glucosidasi:** ≥ 2000 BDG/g

CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

- ♦ **Piombo:** < 5 mg/kg
- ♦ **Mercurio:** < 0,5 mg/kg
- ♦ **Arsenico:** < 3 mg/kg
- ♦ **Tossine e micotossine:** Non scoperto
- ♦ **Coliforme:** < 30 UFC/g
- ♦ **E.coli/25 g:** Non scoperto
- ♦ **Salmonella/25 g:** Non scoperto



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ♦ Scatole di 100 g (cartone de 10 x 100g).
- ♦ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/10-09-2024. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM