

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	06/03/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hzym® Preparati enzimatici specifici	

AROM

Enzima pectolitico ad attività secondaria β -glucosidasi per la liberazione degli aromi varietali

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Arom è un formulato enzimatico micro-granulare, solubile in acqua e in mosto, con attività pectolitica principale ed attività β -glucosidasi secondaria, ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free.

Caratterizzato da un'elevata concentrazione e da un alto grado di purificazione di pectinasi e con un'attività secondaria β -glucosidasi particolarmente elevata, Arom è stato studiato con lo specifico scopo di accrescere gli aromi varietali nei vini giovani bianchi e rosati, mediante la liberazione dei terpeni aromatici dalla loro forma glicosidata, inattiva all'olfatto.

Le alte concentrazioni zuccherine inibiscono l'attività β -glucosidasi per cui l'uso di questo prodotto è consigliato nelle fasi finali della fermentazione dei mosti.

Arom risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO). Arom ha 3800 FDU/20°C/g.

APPLICAZIONI

Il prodotto Arom viene consigliato per la liberazione degli aromi nei vini giovani contenenti alte concentrazioni di terpenilglicosidi come precursori degli aromi quali i Moscati, le Malvasie, il Gewürztraminer e altre cultivar affini.

COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.

DOSI DI IMPIEGO

Liberazione degli aromi nei vini giovani bianchi o rosè : 5 g/hL
Vino dolce da dessert: 10 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Per garantire la massima efficacia nella liberazione dei componenti aromatici, si raccomanda di utilizzare **Arom** come soluzione al 10% in acqua, nelle fasi finali o al termine della fermentazione alcolica (ad esempio durante il travaso di sfeccatura) e comunque con un contenuto in zuccheri inferiore ai 40 g/L.

Si raccomanda un tempo di contatto di almeno un mese ad una temperatura preferibilmente al di sopra di 12°C.

L'effetto nel periodo di trattamento può essere verificato mediante una valutazione sensoriale condotta settimanalmente. È consigliabile controllare l'SO₂ libera poiché la sua concentrazione potrebbe diminuire durante il trattamento.

Una volta raggiunti i risultati aromatici desiderati è possibile arrestare l'attività enzimatica con l'aggiunta di 20 g/hL di bentonite. L'impiego di SO₂ fino a 500 ppm non inibisce l'attività enzimatica.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e ad una temperatura non superiore a 10 ° C, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AE.00020 KG 0.1
0101AE.00021 KG 0.5

NOTE

Per uso professionale ed enologico. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo FCC, D.M. 231/2012 e sue modifiche successive. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM. Non disperdere nell'ambiente.

Gli enzimi sono proteine e la loro inalazione in forma di polveri o aerosol può indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.