

Eno&Zymes: AromPress

PREPARAZIONE ENZIMATICA PURIFICATA DALL'ATTIVITÀ CINNAMIL-ESTERASICA

Per uso enologico. Conforme al Codice Enologico Internazionale, al Food Chemical Codex V (FCC) al FAO/WHO, Expert Committee Food Additives (JEFCA). Proviene da ceppi di *Aspergillus niger* non GM.

Non contiene conservanti. Non contiene allergeni.

Applicazioni:

macerazione pellicolare delle uve bianche aromatiche.

Descrizione:

granulato ad alta concentrazione di pectinasi, con attività secondarie β -glicosidasiche, purificato da attività indesiderate.

Prodotto:

preparazione enzimatica bilanciata che grazie all'alta attività pectolitica, β -glicosidatica e alla presenza di attività secondarie quali arabinasi e ramnogalatturonasi, favorisce il rilascio di precursori aromatici e la loro liberazione già durante la fase macerativa. Grazie al perfetto bilanciamento delle diverse attività enzimatiche, l'impiego di AromPress non favorisce l'estrazione di sostanze polifenoliche indesiderate. Inoltre l'aggiunta precoce di AromPress sulle uve permette di ottenere un mosto perfettamente limpido.

Vantaggi:

Eno&Zymes AromPress favorisce il rilascio nel mosto di aromi (già durante la fase macerativa) e di precursori aromatici riducendo contemporaneamente i tempi di macerazione pellicolare. Grazie alle attività enzimatiche secondarie apportate da AromPress la buccia dell'acino risulta più fragile, consentendo un'inferiore pressione di spremitura a tutto vantaggio della qualità del prodotto. L'impiego di AromPress migliora la filtrabilità del vino.

Caratteristiche

Granulato ad alta concentrazione di pectinasi, purificato dall'attività cinnamilesterasica.

Origine: *Aspergillus niger*

Dosaggio

g/q: 2-4

Applicazione: Macerazione pellicolare

Parametri Temperatura/Tempo: 6 -12 °C / 12 - 14 h

Modalità d'impiego

Per favorire una completa omogeneizzazione del prodotto sull'intera massa da trattare, sciogliere AromPress in acqua in rapporto 1:10.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, preferibilmente ad una temperatura di 4-8°C.

Note

Aumentare la dose (4 g/q) di AromPress in caso di uve caratterizzate da acini piccoli o con uve poco mature.

Confezioni

Cod. 112984 - confezioni da 0.1 kg.

Cod. 112985 - confezioni da 0.5 kg.



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com