

Enzywine AROMA

Enzima enológica para una completa estimulación de aromas varietales.

ENZYWINE

DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

INTERES ENOLÓGICO:

ENZYWINE AROMA es una preparación pectolítica que presenta definidas actividades glicosídicas, que contribuyen al mejoramiento y exaltación de las propiedades gustativas y olfativas de los vinos con un mejoramiento de la intensidad aromática específica de cada cepa.

ENZYWINE AROMA asegura una completa transformación de los precursores terpénicos no aromáticos en terpenos aromáticos libres propios de cada variedad de uva, lo cual permite la elaboración de vinos aromáticos de alta calidad.

ENZYWINE AROMA es una enzima pectolítica GRAS, derivada de cepas seleccionadas no GMO de *Aspergillus Niger*.

APLICACIÓN:

ENZYWINE AROMA debe agregarse preferentemente al final de la fermentación alcohólica o bien para la maduración sobre lías. Tiene que garantizar un tiempo de contacto mínimo de dos semanas con un control de SO₂.

Si la temperatura es inferior a 10°C recomendamos superar la dosis normal.

Se recomienda disolver ENZYWINE AROMA previamente en mosto o agua antes de su incorporación en una relación 10:1.

ENZYWINE AROMA inicia su actividad a los 10°C y tolera hasta 40°C.

ENZYWINE AROMA es activa entre pH 2,6 a 5,2, además tiene una tolerancia a SO₂ de 500ppm y se desactiva en presencia de bentonita.

ACTIVIDAD:

12.000 PLA/g

DOSIS:

2,0 a 5,0 g/hl.

PRESENTACIÓN:

Pouches de 100 grs.