



BIOTECNOLOGICAL USE OF NATURE

PGQ 7.5 – M 7.5.06 Rev. 0 del 20/02/2014

# ECOZIM AROM

## ENZIMA $\beta$ GLUCOSIDASE PER L'ESTRAZIONE AROMATICA NEI VINI

**ECOZIM AROM** è un enzima  $\beta$ glucosidase molto attivo prodotto da ceppi classici selezionati d'*Aspergillus niger*. ECOZIM AROM è stato formulato allo scopo di migliorare e aumentare l'estrazione aromatica in fine fermentazione. È caratterizzato da diverse importanti attività enzimatiche, come la  $\beta$ glucosidase attività principale, che favorisce la liberazione dei componenti aromatici nel vino.

### Attività e conformità

**ECOZIM AROM** è un  $\beta$ glucosidase in forma micro granulata ad un'attività minima di 2000  $\beta$ glu/g, standardizzata con malto destrina.

### Applicazione e dosaggio

**ECOZIM AROM** è un enzima molto attivo in fine fermentazione. Si aggiunge nel vino (previa diluizione in acqua al 5%), ben omogeneizzando nella massa.

#### Applicazione

Vino a fine fermentazione

#### Dosaggio per ettolitro

2-4 g

#### Raccomandazioni

Privo o con minimo residuo di zuccheri

*Il dosaggio varia a seconda della temperatura e della varietà dell'uva. L'enzima deve essere aggiunto dopo la fine della fermentazione alcolica lasciando a contatto almeno 25-30 giorni alla temperatura di 15/20 °C*

### Confezioni e stoccaggio

Il prodotto **ECOZIM AROM** è disponibile in Pacchi da 1kg. si raccomanda di conservare il prodotto in ambiente asciutto e fresco (<15°). In queste condizioni l'attività dell'enzima è preservata per 24 mesi.

CONFORME REG. UE – PER USO ENOLOGICO