



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

ECOZIM AROM

ENZIMA β GLUCOSIDASE PER L'ESTRAZIONE AROMATICA NEI VINI

ECOZIM AROM è un enzima β 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 β glucosidase attività principale, che favorisce la liberazione dei componenti aromatici nel vino.

Attività e conformità

ECOZIM AROM è un β glucosidase in forma micro granulata ad un'attività minima di 2000 β 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	Dosaggio per ettolitro	Raccomandazioni
Vino a fine fermentazione	2-4 g	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.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi

CONFORME REG. (CE) 1332/2008 – PER USO ENOLOGICO

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO