

AROMAZINA DC

Enzima pectolítico con actividad secundaria β -glucosidásica

ACTIVIDAD

Aromazina DC es un complejo enzimático con acción aromático-varietal; en grado de liberar las moléculas olorosas, en particular terpénidos y norisoprenoides, presentes en las uvas en forma de precursores glucosidados no olorosos.

Terpénidos y norisoprenoides glucosidados están frecuentemente ligados también a otros glúcidos: ramnósio, apiósio, arabinósio.

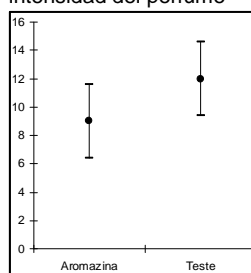
Los diversos glucósidos tienen concentraciones distintas en la uva, por esto la formulación de **Aromazina DC** no solo prevé la presencia de la actividad β -glucosidásica específica para las diversas formas glucosidadas, pero su distribución es tal que garantiza la máxima eficacia y además la máxima liberación aromática.

APLICACIONES

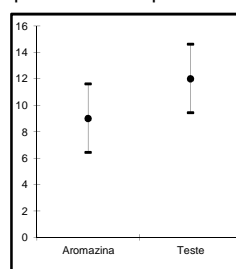
Aromazina DC es la enzima ideal para intensificar y valorizar las notas aromáticas varietales en vinos provenientes de uvas ricas en compuestos terpénidos, como Moscato, Malvasia, Traminer, Riesling, etc., puede encontrar aplicación también en las variedades de baya rosa notoriamente más ricas en norisoprenoides.

Para disfrutar teniendo la potencialidad aromática de la uva, se aconseja efectuar durante la vendimia una extracción macerativa con Extrazina DC o Pectazina LS sobre variedades blancas, o con Cromazina DC sobre variedades tintas.

intensidad del perfume



apreciación del perfume



Test de clasificación (test de Friedman) sobre Sauvignon blanc, 2004 (Italia)

El test define una escala de preferencia: el vino con el **punteo mas bajo es el preferido**. Sea por intensidad sea por "calidad" del perfume hay una neta preferencia por el vino tratado con Aromazina DC.

MODO DE USO Y DOSIS

Dispersar **Aromazina DC** (4-6 gr. /hl) en poca agua y añadir a la totalidad de la masa homogeneizando bien la totalidad.

Mantener la enzima en contacto con el vino, a una temperatura de al menos 15 C°, hasta obtener el resultado deseado, a valorar mediante periódicas degustaciones. Al resultado deseado, la enzima residual puede ser eliminada con una ligera clarificación a base de Gelbentonite DC.

Aromazina DC puede ser empleada también antes o durante la fermentación alcohólica, teniendo pero cuidado de dejarla actuar por mas tiempo, en cuanto la presencia de azúcares puede ralentizar la acción.

El efecto de **Aromazina DC** es particularmente marcado, sobre algunas variedades es preferible efectuar el tratamiento sobre una porción de vino a diluir después en la masa total. El enólogo puede de este modo tener un control deseado sobre la intensidad y sobre la calidad de los aromas liberados y la posibilidad de gestionar mejor el patrimonio aromático del propio vino.

CONFECCION Y CONSERVACION

Bote de 100 gr.

Conservar el producto en la confección íntegra, en lugar fresco y seco.

OTRAS INFORMACIONES

Aromazina DC:

- se obtiene de *Aspergillus niger*,
- no proviene de organismos GM y no contiene organismos GM,
- el nivel de purificación garantiza tenores de Cinamil Esterasa despreciables,
- no es presente actividad Metilesterásica (no hay liberación de Metanol).

