

Un super enzima per i vini bianchi

L'industria del vino tende sempre di più l'orecchio ai consumatori, i quali da un'indagine condotta, hanno dimostrato preferenze per vini bianchi con una spiccata componente aromatica. Ascoltare i consumatori infatti è un'evoluzione culturale, alla quale dobbiamo abituarci.

Utilizza VINOLASE AROM per dei bianchi imbattibili!

E' da tempo che i Paesi del nuovo mondo utilizzano enzimi adatti a sprigionare aromi, su uve a forte componente tiolica. Le lavorazioni con **VINOLASE AROM**, un enzima di macerazione pellicolare, offrono dei vantaggi economici, rispetto ad altri prodotti simili da non sottovalutare:

1) l'aumento delle rese di pressatura e la riduzione delle fecce;

2) l'inutilità di altro enzima di chiarifica; Basta VINOLASE AROM

3) l'aumento del volume dal 6%, senza aggiunta di enzimi in una pressatura diretta, al 12%.

4) la scarsa attività cinamilesterasica e la presenza di arabinani e ramnagalatturonani, migliora la complessità dei precursori aromatici dell'uva, salvaguardando la freschezza e il fruttato dei vini.

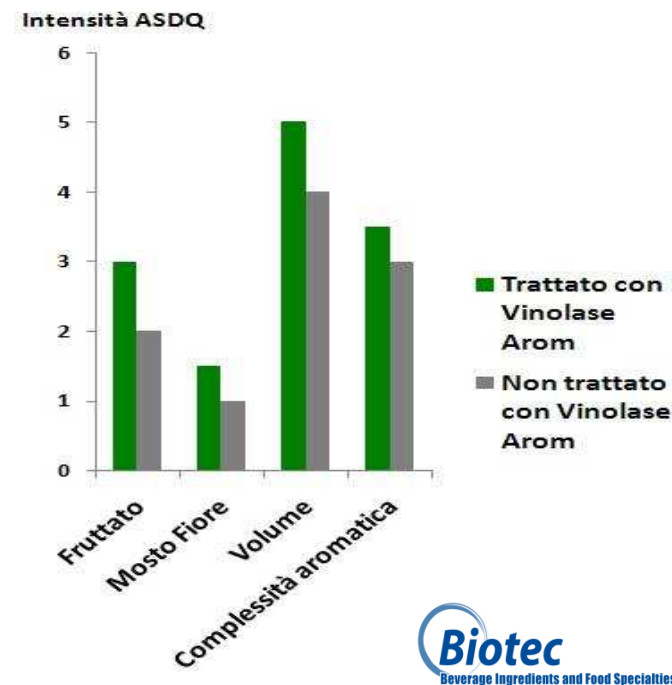
VINOLASE AROM, derivante da ceppo selezionato *Aspergillus Niger*, grazie alla attività pectinasi contenuta al suo interno, rompe le barriere fisiche e libera gli aromi e il succo contenuto nelle cellule della polpa e della buccia d'uva. L'assenza di attività cellulasi, evita la lacerazione degli acini e consente una pressatura ottimale anche in caso di uva diraspata, limitando altresì l'estrazione di polifenoli presenti nei raspi e nei vinaccioli. L'aggiunta in macerazione pellicolare oppure nella pressa, di 20/40g per ton d'uva, aumenta i precursori tiolici regalandoci un succo limpido, la cui torbidità di 150/200 NTU, ci consente di produrre vini più aromatici, più rotondi, più lunghi in bocca. Il dosaggio consigliato per tale lavorazione, può variare in relazione alla temperatura di macerazione, al tipo di uva, agli obiettivi da raggiungere.

VINOLASE AROM, una mini-dose per ottenere vini più fruttati, più esotici e con un'elevata qualità!

Basta una sola aggiunta per ottimizzare tutte le fasi prefermentative

Semplice da usare: VINOLASE AROM è fornito anche in confezioni da 100g. Tale quantità va diluita in un mix di un 1lt, composto da una miscela di acqua deionizzata e mosto, in un rapporto alla pari 50/50.

Benefici ottenuti nei vini bianchi grazie all'utilizzo di VINOLASE AROM (test sperimentale)



In caso di mosti di varietà a defecazione difficile utilizzare:

-2g/hl

Per uve di difficile pressatura e con una macerazione non oltre 3h, utilizzare:

-4g/ton-uva, oltre 3h, 3g/ton-uva

VINOLASE AROM, è disponibile in confezione da 100g oppure da 1kg. Viene fornito sotto forma di microgranuli ed è attivo ai valori di pH del mosto, anche in presenza di concentrazioni normali di SO₂. **VINOLASE AROM** è naturalmente **Allergeni free e GMO FREE!**