



WinZym Arom

Enzima pectolitico per uso enologico

WinZym Arom è stato sviluppato per favorire la chiarificazione e l'aumento dell'intensità aromatica tipica dei vitigni.

WinZym Arom è una pectinasi ad alta concentrazione prodotta da ceppi selezionati di *Aspergillus Niger*. Il prodotto contiene diverse attività come **pectiniasi**, **betaglucosidasi**.

WinZym Arom contiene una bassissima attività cinnamilesterasica.

Caratteristiche:

WinZym Arom favorisce la disgregazione totale delle pectine con liberazione della componente aromatica.

WinZym Arom è un prodotto senza conservanti.

WinZym Arom è disponibile in forma granulare standardizzato ad un minimo di attività enzimatiche di: **198.000 nkat/g**

Applicazioni: **WinZym Arom** è un enzima pectolitico e di estrazione molto attivo, lavora a pH medio (range ottimale 3,0 - 3,5) temperatura ottimale (20-25°C).

Se ne consiglia un test di laboratorio prima dell'applicazione in massa.

Utilizzazione e dosaggio:

WinZym Arom è facile da usare, deve essere aggiunto al vino finito (prediluito in acqua al 10%)

Vini fermi 1-3 g/hl