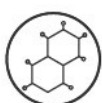




### CARATTERISTICHE GENERALI

AROM G è un formulato enzimatico micro-granulare, solubile in acqua e in mosto, con attività pectolitica principale ed attività  $\beta$ -glucosidasi secondaria, ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free. Caratterizzato da un'elevata concentrazione e da un alto grado di purificazione di pectinasi e con un'attività secondaria  $\beta$ -glucosidasi particolarmente elevata, AROM G è stato studiato con lo specifico scopo di accrescere gli aromi varietali nei vini giovani bianchi e rosati, mediante la liberazione dei terpeni aromatici dalla loro forma glicosidata, inattiva all'olfatto. Le alte concentrazioni zuccherine inibiscono l'attività  $\beta$ -glucosidasi, per cui l'uso di AROM G è consigliato nelle fasi finali della fermentazione dei mosti.

AROM G risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO), possiede 3800 FDU/20°C/g e viene consigliato per la liberazione degli aromi nei vini giovani contenenti alte concentrazioni di terpenil-glicosidi come precursori degli aromi quali i Moscati, le Malvasie, il Gewürztraminer e altre cultivar affini.



### COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.



### DOSI E MODALITÀ D'USO

|   |         |
|---|---------|
| Liberazione degli aromi nei vini giovani bianchi o rosè | 5 g/hL  |
| Vino dolce da dessert                                   | 10 g/hL |

Per garantire la massima efficacia nella liberazione dei componenti aromatici, si raccomanda di utilizzare AROM come soluzione al 10% in acqua, nelle fasi finali o al termine della fermentazione alcolica (ad esempio durante il travaso di sfeccatura) e comunque con un contenuto in zuccheri inferiore ai 40 g/L. Si raccomanda un tempo di contatto di almeno un mese ad una temperatura preferibilmente al di sopra di 12°C.

L'effetto, nel periodo di trattamento, può essere verificato mediante una valutazione sensoriale condotta settimanalmente. È consigliabile controllare l'SO<sub>2</sub> libera poiché la sua concentrazione potrebbe diminuire durante il trattamento. Una volta raggiunti i risultati aromatici desiderati, è possibile arrestare l'attività enzimatica con l'aggiunta di 20 g/hL di bentonite. L'impiego di SO<sub>2</sub> fino a 500 ppm non inibisce l'attività enzimatica.



### CODICE PRODOTTO

|              |         |
|--------------|---------|
| 0101AE.00020 | Kg 0.10 |
| 0101AE.00021 | Kg 0.50 |



### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e con una temperatura di circa 10°C, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine..



### NOTA BENE

Per uso professionale ed alimentare. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo FCC, Reg. (UE) 231/2012. Conforme al Reg. (UE) 934/2019 e s.m.i. e al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM. Non disperdere nell'ambiente.

*Gli enzimi sono proteine e la loro inalazione in forma di polveri o aerosol può indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.*

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.