

OPTIZYM®

Preparato di enzimi pectolitici concentrato per l'estrazione e la chiarifica nei mosti e nei vini.
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e senza conservanti. Conforme al Regolamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex ed al JECFA.

SPECIFICITÀ ED APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- Ottimizza la macerazione e l'estrazione dei composti nobili dalla bacca, facilita la degradazione delle pectine e la chiarifica dei mosti (pressa e sgrondo).
- Migliora la resa in mosto di sgrondo e riduce la % di vini di pressa.
- Permette di limitare le azioni meccaniche e di evitare in questo modo triturazioni eccessive e l'estrazione di molecole con aromi erbacei e gusti vegetali.
- Grazie al suo ampio spettro di attività **OPTIZYM®** può essere utilizzato sia nella vinificazione delle uve bianche (chiarifica) che in quella delle uve rosse (estrazione).

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	granulare	<u>Attività di standardizzazione:</u>	
Colore	camoscio	Pectinasi (PGNU/g)	4 400
Materiale insolubile	abs.		

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine	abs.	Piombo (ppm)	< 5
Germi totali viventi (UFC/g)	< 5.10 ⁴	Arsenico (ppm)	< 3
Coliformi (UFC/g)	< 30	Mercurio (ppm)	< 0,5
<i>E. coli</i> (/25 g)	abs.	Cadmio (ppm)	< 0,5
<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.		



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Bentonite: le attività enzimatiche sono irreversibilmente inattivate dalla bentonite. Un eventuale trattamento di questo tipo va quindi effettuato dopo che l'azione dell'enzima è stata portata a termine, oppure l'aggiunta dello stesso deve essere successiva alla rimozione della bentonite.
- SO₂: gli enzimi non sono sensibili alle dosi di SO₂ usuali in enologia (< 300 mg/L) ma si raccomanda in ogni caso di non mettere direttamente in contatto le preparazioni enzimatiche con le soluzioni solforose concentrate.
- Le preparazioni enzimatiche esplicano la loro attività tra i 5° e 60°C e ad un pH del vino tra 2,9 e 4.

APPLICAZIONE

Sciogliere **OPTIZYM®** in un volume d'acqua, di mosto o di vino pari a 10 volte il suo peso, prima di incorporarlo nella massa da trattare. Una volta diluito, il preparato può essere utilizzata nelle 6 - 8 ore successive alla sua preparazione.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

DOSI D'IMPIEGO

La dose deve essere adattata alla carica pectica presente nelle uve e allo stato sanitario della vendemmia.

- Macerazione: da 2 a 5 g/100 kg d'uva.
- Chiarifica: da 2 a 3 g/hL.
- Termovinificazione: da 3 a 5 g/hL su mosto in fase di raffreddamento (temperatura < 55°C).

CONFEZIONAMENTO

Secchio di plastica riciclabile da 5 kg o 2,5 kg.

