

COMPLESSI ENZIMATICI

AROMAZINA DC

**Enzima pectolitico
con attività secondaria β -glicosidasi**

Attività

Aromazina DC è un complesso enzimatico con azione aromatico-varietale; è in grado di liberare le molecole odorose, in particolare terpeni e norisoprenoidi, presenti nelle uve in forma di precursori glicosilati non odorosi.

Terpeni e norisoprenoidi glucosidati sono frequentemente legati anche ad altri glucidi: ramnosio, apiosio, arabinosio.

I diversi glicosidi hanno concentrazione diversa nell'uva, per questo la formulazione di Aromazina DC non solo prevede la presenza delle attività β -glicosidasi specifiche per le diverse forme glicosilate, ma la loro distribuzione è tale da garantire la massima efficienza e quindi la massima liberazione aromatica.

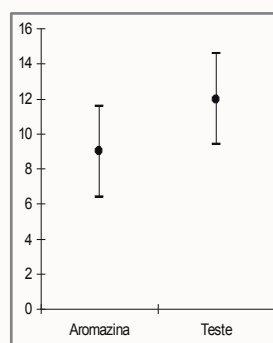
Applicazioni

Aromazina DC è l'enzima ideale per intensificare e valorizzare le note aromatiche varietali in vini provenienti da uve ricche in composti terpenici, come Moscati, Malvasia, Traminer, Riesling, ma trova applicazione anche nelle varietà a bacca rossa notoriamente più ricche in norisoprenoidi.

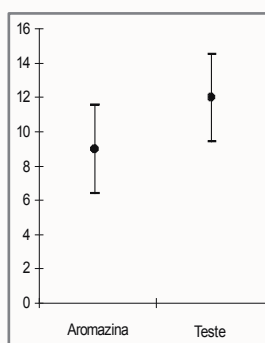
Per sfruttare appieno le potenzialità aromatiche delle uve, si consiglia di effettuare durante la vendemmia un'estrazione macerativa con Extrazina DC o Pectazina LS su varietà bianche, o con Cromazina DC su varietà rosse.

Test di classamento (test di Friedman) su Sauvignon blanc 2004 (Italia)

Il test definisce una *scala di preferenza*:
il vino con il **punteggio più basso è quello preferito**.
Sia per intensità sia per "qualità" dei profumi vi è stata una preferenza per il vino trattato con Aromazina DC.



Intensità dei profumi



Apprezzamento dei profumi




Modalità d'uso e dosi

Disperdere Aromazina DC (4-6 g/hl) in poca acqua e aggiungere all'intera massa omogeneizzando bene il tutto.

Mantenere l'enzima a contatto con il vino, ad una temperatura di almeno 15 °C, fino ad ottenere il risultato desiderato, da valutare mediante periodiche degustazioni. A risultato raggiunto l'enzima residuo può essere eliminato con una leggera chiarificazione a base di Gelbentonite DC.

Aromazina DC può essere impiegato anche prima o durante la fermentazione alcolica, avendo però cura di lasciarlo agire per più tempo, in quanto la presenza di zuccheri può rallentarne l'azione.

L'effetto di Aromazina DC è particolarmente marcato, su alcune varietà è preferibile effettuare il trattamento su una porzione di vino da diluire poi nella massa totale. L'enologo può in questo modo avere un controllo mirato sull'intensità e sulla qualità degli aromi liberati e la possibilità di gestire al meglio il patrimonio aromatico del proprio vino.



Confezioni e conservazione

Barattoli da 100 g.

Conservare il prodotto nella sua confezione integra, in luogo fresco ed asciutto.



Altre informazioni

AROMAZINA DC:

- è ottenuto da *Aspergillus niger*,
- non proviene da organismi GM e non contiene organismi GM,
- il livello di purificazione garantisce tenori di cinnamil esterasi trascurabili,
- non è presente attività metilesterasica.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20049 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
www.dalcin.com - e-mail: enolia@dalcin.com