

COMPLESSI ENZIMATICI

BETAZINA DC

Complesso enzimatico con attività β -glucanasica

Attività

Betazina DC possiede una marcata attività β -glucanasica affiancata ad attività pectolitica.

Betazina DC è efficace sia sui β -glucani provenienti da vendemmie attaccate da marciume acido, sia sui β -glucani delle pareti cellulari dei lieviti.

Applicazioni

Difficoltà di chiarificazione o di filtrazione: in situazioni particolari i vini possono presentarsi particolarmente ricchi di glucani e sostanze pectiche, è questo il caso dei vini provenienti da uve bottrizzate e dei vini di pressa. Betazina DC degrada i polisaccaridi responsabili delle difficoltà di chiarificazione o dei problemi di colmatazione durante la filtrazione, ristabilendo le condizioni necessarie all'ottimale svolgimento di queste due importanti operazioni.

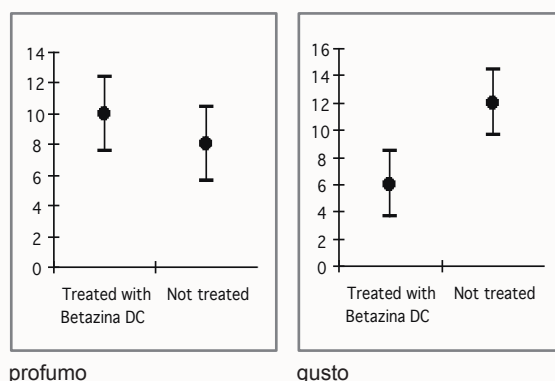
Affinamento su feccia fine: è ormai noto che la sosta dei vini in presenza di feccia fine consente di sfruttare i benefici delle sostanze liberate dai lieviti durante l'autolisi. Il rilascio è tuttavia un fenomeno lento, che può richiedere fino a 12 o più mesi. L'impiego di Betazina DC permette di accelerare la lisi cellulare e quindi la liberazione, tra gli altri composti, anche dei polisaccaridi parietali, in particolar modo mannoproteine. Gli effetti di un affinamento su feccia fine si manifestano a livello organolettico con l'aumento della grassezza, del volume e del corpo del vino; le sensazioni olfattive risultano più persistenti e complesse. I polisaccaridi rilasciati giocano un ruolo fondamentale anche nella stabilizzazione tartarica, nella stabilizzazione proteica e nella salvaguardia del corredo cromatico.


Test di classamento (test di Friedman) su Chardonnay 2000 (Italia)

Il test definisce una *scala di preferenza*:

il vino con il **punteggio più basso è quello preferito**.

Al profumo vi è una leggera preferenza per il vino trattato con Betazina DC, mentre al gusto il vino trattato è risultato nettamente quello preferito.





Modalità d'uso e dosi

Sciogliere Betazina DC (3-5 g/hl) in acqua o vino in proporzione 1:10 e aggiungere al vino in rimontaggio.


Chiarificazione e filtrazione: aggiungere l'enzima subito dopo la fermentazione alcolica o qualora si manifesti il problema.

Considerare comunque che sono necessari circa 10 gg. per completare il trattamento mantenendo la temperatura sopra i 15 °C.

Affinamento su feccia: aggiungere Betazina DC al termine della fermentazione alcolica, in presenza della sola feccia fine.

Durante il trattamento assicurare una temperatura del vino di 12-15 °C, effettuare 2-3 rimontaggi alla settimana, evitare il contatto con l'ossigeno.

Si consiglia di ritardare l'aggiunta di SO₂ di qualche giorno per evitare lo sviluppo di odori anomali. Il vino deve essere mantenuto sotto controllo organolettico sia per definire la durata del contatto con le fecce, sia per evitare deviazioni sgradite.



Confezioni e conservazione

Barattolo da 250 g.

Conservare nella confezione integra in luogo fresco ed asciutto.



Altre informazioni

BETAZINA DC:

- è ottenuto da *Trichoderma harzianum*,
- 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