



Quercezina

Enzima pectolitico con specifica attività β -glicosidasi

Caratteristiche

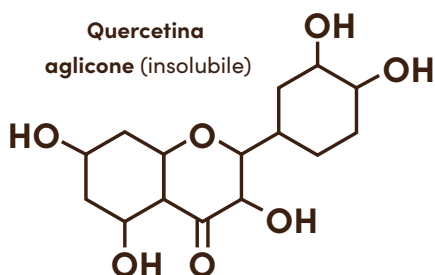
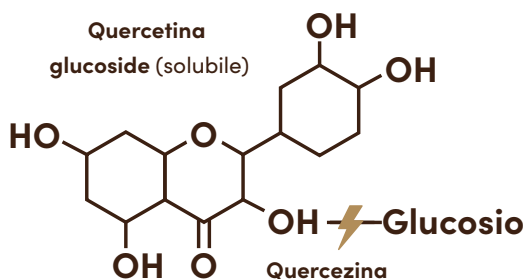
Quercezina è un enzima pectolitico con specifica attività β -glicosidasi.

Applicazioni

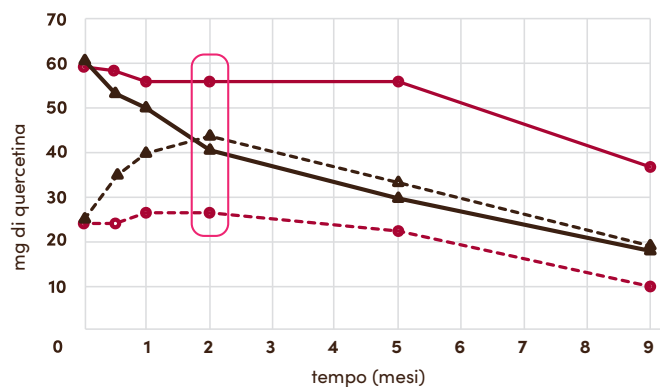
La presenza di quercetina rappresenta un problema in diverse varietà rosse, Sangiovese in primis. La forma glicosilata, solubile in vino si trasforma in tempi difficilmente prevedibili, nella forma libera e insolubile, responsabile di precipitazioni che possono manifestarsi anche in bottiglia.

L'attività β -glicosidasi presente trasforma la quercetina glicoside in quercetina aglicone. In questo modo l'impiego di Quercezina accelera i tempi di liberazione della quercetina, consentendo di programmare le fasi di chiarifica e di stabilizzazione per poter arrivare all'imbottigliamento con minori rischi di precipitazioni. In vini con contenuti di quercetina glicoside uguali o superiori a 10 ppm, l'impiego di Quercezina è particolarmente auspicabile.

L'affinità per il substrato e quindi la specificità d'azione garantisce il rispetto del colore del vino.



QUERCETINA GLICOSIDE E AGLICONE



Quercetina (5g/hL) ha permesso la liberazione di 20 mg/l di quercetina dopo 2 mesi di contatto. Nel vino test è iniziata solo dal 5 mese.

Dopo 9 mesi il vino test presentava un contenuto di glicoside ancora molto alto (40 mg/l), quindi alto potenziale di instabilità.

--◇-- Aglicone VT --▲-- Aglicone Quercetina —●— Glicoside VT —▲— Glicoside Quercetina

Dosi e modo d'impiego

Da 3 a 8 g/hL.

Disperdere in poca acqua e aggiungere al vino omogeneizzando bene. Assicurare un tempo di contatto di almeno 4 settimane e T non inferiore ai 13 °C.

Confezioni e conservazione

Barattoli da 100 g.

Conservare nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.

	ABS		CIEL*a*b					
	IC	T	L*	a*	b*	Chroma	Hue	ΔE
VT	10,94	1,14	15,6	45,78	26,89	53,09	30,37	
Quercetina	11,52	1,15	15,2	46,06	26,28	53,03	29,79	0,78

Dopo 9 mesi, i valori spettrofotometrici e CIELab non differiscono significativamente tra il VT e il trattato con Quercetina (5g/hL). Questo è confermato anche dal valore di ΔE (0,78=differenza difficilmente percepibile).

Quercetina