



ENDOZYM[®] Rouge Deep Skin

Enzima per l'estrazione del colore e degli aromi nelle uve a buccia spessa



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'uso degli enzimi da estrazione non è mai stato correlato a specifiche varietà o zone di produzione; AEB, dopo un'attenta analisi delle uve rosse e dopo numerose prove preliminari, ha rilevato come i preparati enzimatici volti a questo scopo avessero risultati diversi a seconda delle varietà e delle zone di produzione. Per questo motivo, in collaborazione con l'Università di Torino (UniTo), AEB ha approfondito questa tematica. Sono state testate le diverse preparazioni enzimatiche su diverse varietà di uva provenienti da diverse zone. Si è visto come le diverse tipologie di enzimi agiscano in maniera più efficace in funzione dello spessore delle bucce. La sperimentazione è proseguita, testando degli specifici formulati su uve a buccia più spessa e a buccia più fine.

Oggi AEB ha rivoluzionato il concetto di enzima per l'estrazione del colore, producendo due enzimi che associano specifici formulati allo spessore della buccia dell'uva da vinificare.

I risultati ottenuti con **Endozym Rouge Deep Skin** dimostrano come esso sia l'enzima ideale per la lavorazione di varietà con la buccia molto spessa, che molte volte, se gestita in modo non corretto (dose o enzima errato, tecnologia estrattiva troppo energica, etc.) può portare a vini troppo ricchi di fecce e vinacce, difficili da gestire nelle fasi di pressatura.

Utilizzando **Endozym Rouge Deep Skin** si possono modulare i rimontaggi in funzione del corretto andamento fermentativo e non dell'estrazione del colore, basandosi sulla presenza di odori ridotti e non sulla necessità di dilavare il colore dalle bucce.

Le vinacce ottenute risulteranno facili da pressare con qualsiasi tipo di pressa, non colmando le griglie di drenaggio del vino.

Permette di avere vini dai colori più vivaci, dalle tonalità blu più accentuate, e dalla grande intensità colorante. Questi vini risultano ideali per qualsiasi destinazione, sia essa la vendita immediata, dove si prediligono prodotti freschi e fruttati, oppure l'invecchiamento, dove l'ossigeno potrebbe accentuare le note granate e ridurre le sensazioni aromatiche.

Permette di ottenere la massima concentrazione di sostanze polifenoliche, tannini nobili della buccia e aromi varietali, consentendo nel contempo di ridurre l'intensità delle follature o i tempi di macerazione, una delle cause principali dell'estrazione dei tannini amari.

→ DOSI D'IMPIEGO

Utilizzare da 1 a 4 mL per ogni ettolitro o quintale di prodotto da trattare. Utilizzando dosi più elevate è possibile correggere l'influenza sfavorevole delle basse temperature.

→ MODALITÀ D'USO

Diluire direttamente in 20-30 parti di mosto non solfitato o acqua demineralizzata oppure aggiungere direttamente sull'uva, al pigiato o al mosto. Utilizzare all'inizio o durante il riempimento delle vasche.





ENDOZYM[®] Rouge Deep Skin

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

INFLUENZA DELL'SO₂

Gli enzimi non sono sensibili ai livelli enologici di solforosa, ma è buona prassi non porli a diretto contatto con le soluzioni solforose.

CONTROLLO DELL'ATTIVITÀ

Esistono metodi diversi per la valutazione dell'attività enzimatica. Un sistema utilizzato da AEB è il metodo di misura diretto legato alla concentrazione della PL, PG e PE; la somma delle tre attività dà origine all'unità Total UP per grammo. AEB mette a disposizione dei tecnici i metodi di determinazione delle unità pectolitiche ed i relativi diagrammi di attività.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **Endozym Rouge Deep Skin** nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperatura inferiore a 20°C. Non congelare. Rispettare la durata indicata sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo la prima apertura.

Flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 4.

