

## Enzimaggio Panzym® Arome G

### Miscela enzimatica di pectinasi e beta-glucosidasi per la liberazione degli aromi durante la vinificazione

L'enzima Panzym Arome G è un preparato enzimatico granulare, creato con la fermentazione a coltura sommersa di un ceppo selezionato di *Aspergillus Niger*. L'enzima Panzym Arome G è una miscela molto concentrata e depurata di pectinasi e beta-glucosidasi, selezionata appositamente per far risaltare la tipicità varietale del bouquet e dell'aroma di vini bianchi e rosati giovani, che agisce liberando le sostanze aromatiche (terpeni) intrinseche degli acini. Le pectinasi contenute nell'enzima Panzym Arome G migliorano la chiarifica e la filtrabilità dei vini giovani.

#### Applicazione

L'enzima Panzym Arome G è stato ideato principalmente per liberare l'aroma dei vini giovani che possiedono glicosidi terpenici come precursori aromatici, come per esempio i moscati, Gewürztraminer e varietà similari. Le componenti enzimatiche attive dell'enzima Panzym Arome G, in condizioni standard di lavoro, sono facilmente solubili nel vino o nell'acqua seguendo le concentrazioni consigliate. Il prodotto va aggiunto in soluzione al 10 % alla fine della fermentazione alcolica, per es. in occasione di un travaso. Si consiglia di sospendere l'attività enzimatica prima di aggiungere solforosa nei vini giovani, aggiungendo 20 g/hl di bentonite attiva SIHA®.

La presenza di glucosio riduce l'attività dell'enzima, ma il fruttosio invece non l'influenza. Nel caso di zuccheri residui superiori ai 30 – 100 g/l, bisogna perciò raddoppiare il tempo di attività.

#### Dosaggio

Campo d'impiego	Dosaggio g/hl	Durata giorni
Liberazione degli aromi nei vini giovani bianchi o rosati	4 – 5	10 – 15
Vini passiti	8 – 10	15 – 20

#### Attività

L'enzima Panzym Arome G ha un'attività di pectinasi di 3.500 PGNU/g a 20 °C e un'attività di glucosidasi di 200 CBU/g.

#### Indicazioni particolari

Gli enzimi vengono danneggiati irreparabilmente dal contatto con bentonite attraverso l'adsorbimento.

L'enzimaggio deve essere terminato prima dell'impiego della bentonite, oppure la bentonite deve essere eliminata prima dell'aggiunta degli enzimi.

Perciò, un eventuale trattamento con bentonite dovrebbe essere effettuato solo dopo il trattamento enzimatico, perché altrimenti l'enzima viene adsorbito e con questo reso inattivo dalla bentonite. L'utilizzo di una quantità massima di 150 mg/l di SO<sub>2</sub> non influisce sull'attività enzimatica.

L'attività enzimatica viene sensibilmente ridotta con l'utilizzo di carbone attivo. Si consiglia di conseguenza di evitare l'utilizzo congiunto di enzimi e carbone attivo.

Si sconsiglia inoltre l'impiego dell'enzima Panzym Arome G nei vini rossi, poiché si possono verificare sensibili perdite di colore.

#### Sicurezza e purezza

Il prodotto è un microgranulato bianco e solubile, senza conservanti e praticamente esente da polvere. Corrisponde alle raccomandazioni FAO/OMS JEFCA e FCC per enzimi nel settore alimentare, completato da un valore limite superiore di  $5 \times 10^4$ /g per il numero complessivo di germi, e di  $10^2$ /g per muffe.

Con l'impiego conforme alle prescrizioni e una lavorazione a regola d'arte, non è noto nessun effetto negativo.

Altre indicazioni sulla sicurezza si trovano nella scheda di dati di sicurezza, da scaricare sempre nella versione aggiornata dalla nostra homepage.

#### Immazzinamento

L'enzima Panzym Arome G è un microgranulato, e perciò è particolarmente stabile. Conservato a una temperatura massima di 25 °C, mantiene l'attività certificata per diversi anni. Il prodotto deve essere tenuto in un ambiente asciutto per evitare la formazione di ruggine sulle lattine.

## Formati

L'enzima Panzym Arome G ha il codice d'articolo 95.124.001, ed è disponibile nelle seguenti confezioni:

Barattolo da 100 g.

## Qualità controllata

Durante il processo di produzione, l'enzima Panzym Arome G viene regolarmente controllato per l'elevata qualità del prodotto.

Controlli severi vengono effettuati subito prima e durante l'imballaggio finale.

*Panzym® è un marchio registrato della ditta Novozymes A/S.*

**Nord America**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gratuito: 800 656-3344  
(solo in Nord America)  
Tel: +1 732 212-4700

**Cina**  
No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. Cina  
Tel: +86 21 5200-0099

**Europa/Africa/Medio Oriente**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Germania  
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Germania  
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Germania  
Tel: +49 6704 204-0

**Singapore**  
4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapore 508914  
Tel: +65 6825-1668

**Brasile**  
Rua Clark, 2061 - Macuco  
13279-400 - Valinhos, Brasile  
Tel: +55 11 3616-8400

**Per ulteriori informazioni  
contattateci per e-mail all'indirizzo:  
[filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) o visitate il  
sito: [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

IT  
3 B 1.6.29  
12-2016

© 2016 Eaton. Tutti i diritti riservati. Tutti i marchi commerciali e i marchi registrati sono proprietà delle relative aziende. Tutte le informazioni e le raccomandazioni contenute nel presente opuscolo, relative all'utilizzo dei prodotti qui descritti, si basano su collaudi ritenuti affidabili. Rientra tuttavia nella responsabilità dell'utilizzatore accertare l'idoneità di questi prodotti per il suo proprio utilizzo. Dato che l'utilizzo da parte di terzi ricade al di fuori della nostra sfera d'influenza, Eaton non fornisce alcuna garanzia, esplicita o implicita, per gli effetti o per gli esiti conseguenti di tale utilizzo. Eaton non assume alcuna responsabilità civile riguardo all'utilizzo dei presenti prodotti da parte di terzi. Le informazioni qui contenute non devono essere considerate complete, potendo essere necessarie o auspicabili successive informazioni in caso di circostanze straordinarie o in base a leggi vigenti o disposizioni delle autorità.



Powering Business Worldwide