

VINEMAX[®] AROMA

Enzima para una completa estimulación de aromas varietales



Introducción

VINEMAX AROMA es una preparación pectinolítica que presenta definidas actividades glicosídicas, que contribuyen al mejoramiento y exaltación de las propiedades gustativas y olfativas de los vinos con un mejoramiento de la intensidad aromática específica de cada cepa. VINEMAX AROMA asegura una completa transformación de los precursores terpénicos no aromáticos en terpenos aromáticos libres propios de cada variedad de uva, lo cual permite la elaboración de vinos aromáticos de alta calidad.

Características

VINEMAX AROMA es una enzima pectolítica GRAS, derivada de cepas seleccionadas no GMO de *Aspergillus niger*. Es activo en un rango de temperatura de 10°C a 55°C y pH de 2,6 a 5,2. Se mantiene activa dentro del pH del vino y en la presencia de concentraciones de alcohol y SO₂ de hasta 500 ppm. Es desactivada ante la presencia de Bentonita.

Envase

Cajas de 1 Kg conteniendo 10 pouches de 100 Grs. de peso neto cada uno.

Dosis

2,0 - 5,0 g de VINEMAX AROMA/HI

Aplicación

Se recomienda predisolver VINEMAX AROMA en vino previo a su incorporación.

Agregar preferentemente al final de la fermentación alcohólica o bien para la maduración sobre lías.

Garantizar un tiempo de contacto mínimo de dos semanas.

Controlar el nivel de So₂ durante el tratamiento.

Utilizar la dosis superior recomendada para T<10°C

Una vez alcanzado el nivel de intensidad de aroma deseado inactivar la enzima mediante la incorporación de 15 a 20 Gr/HI de bentonita.

Almacenamiento

VINEMAX AROMA debe ser almacenado en un lugar fresco y seco a una temperatura de 5° C a 20° C

Manipuleo

Se encuentra disponible la hoja de seguridad del material.