

Enzylia® OPERA

Preparato enzimatico liquido per l'affinamento e l'esaltazione aromatica dei vini

➔ DESCRIZIONE TECNICA

La produzione degli enzimi endogeni durante l'affinamento sulle fecce dipende da alcuni parametri molto sensibili; se non sono perfettamente controllati potrebbero essere indirettamente responsabili della produzione di fenoli volatili e odori di ridotto e in certi casi provocare fermentazioni malolattiche non volute. Per questi motivi e per ragioni di costo e di tempo, l'elevage sur lies spesso non viene eseguito pur consapevoli dei grandi miglioramenti sul vino.

Per aiutare le cantine ad ottenere il massimo potenziale dai vini, AEB, grazie ad un'esperienza ventennale nell'uso di biotecnologie applicate alla lisi del lievito, ha ideato **Enzylia OPERA**, un formulato enzimatico complesso che permette di liberare composti aromatici varietali e derivanti dalla lisi delle fecce di lievito.

Enzylia OPERA grazie alla sua attività β -Glucanasi ottimizza l'autolisi del lievito e la liberazione dei polisaccaridi.

Enzylia OPERA grazie alla sua attività β -Glucosidasi ed alle attività secondarie correlate, permette di estrarre gli aromi a 360° sia nel mosto che nel vino; per queste caratteristiche è ideale sulle varietà a bacca bianca.

Enzylia OPERA permette di ottenere vini più interessanti e complessi, in bocca aumenta la sensazione di grasso e di volume, al naso gli aromi sono più netti e le note aromatiche retro olfattive più persistenti.

Risultati analitici hanno dimostrato un aumento del 50% dei polisaccaridi che permettono di attenuare disequilibri dei vini come l'amaro, l'eccessiva percezione del grado alcolico e la durezza dei tannini. La degustazione ha evidenziato come i vini trattati hanno, a parità di residuo zuccherino, dolcezza molto più evidente.

Enzylia OPERA, grazie alla attività β -Glucanasi permette una completa degradazione dei colloidali facilitando la chiarifica e la filtrazione dei vini.

➔ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività pectolitica > 6000 UP/g

PL (EC N. 4.2.2.10), PG (EC N. 3.2.1.15), PME (EC N. 3.1.1.11). Origine: *Aspergillus niger*.

Attività β 1.3, β 1.6-Glucanasi > 2000 BGU/g: EC N. 3.2.1.6. Origine: *Trichoderma sp.*

Attività secondarie : β -D-Glucosidasi (EC N. 3.2.1.21)

Purificato da: attività Cinammil-Esterasi

➔ DOSE DI IMPIEGO

Usare da 2 mL/hL a 5 mL/hL a fine fermentazione o in affinamento, preferibilmente a temperature superiori o uguali a 12°C.

Regolare il dosaggio in funzione della varietà, epoca del trattamento, strumenti usati per il batonnage e temperatura del trattamento.



Enzylia OPERA

➔ MODO DI UTILIZZO

Aggiungere previa diluizione 1:10 in vino mosto (se possibile con SO₂ bassa) o in acqua demineralizzata.

Aggiungere in rimontaggio o con sistema venturi.

Per evitare che la feccia compatti sul fondo del serbatoio riducendo l'attività del trattamento si consiglia un'agitazione periodica minima.

Il trattamento con **Enzylia OPERA**, reduce di 1/5 il tempo del batonnage, gli effetti si avvertono facilmente dopo 10 gg dal trattamento.

➔ ALTRE INFORMAZIONI

Ai dosaggi normali la SO₂ non ha alcuna influenza sull'attività dell'enzima, è consigliato distanziare le solfitazioni dal trattamento

I trattamenti con Bentonite inattivano **Enzylia OPERA**, pertanto è meglio effettuarli al termine dell'affinamento o dopo un travaso.

➔ CONFEZIONI E STOCCAGGIO

Flaconi da kg 0,250 g in cartoni da kg 1.

Flaconi da kg 1 in cartoni da kg 4.

Utilizzare velocemente dopo l'apertura o conservare in modo appropriato in ambiente secco e fresco a temperatura non superiore a 20°C per periodi lunghi.

