



Oenological Sensitivity

SAIZYM[®] AROM

Enzima de extração e expressão aromática

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAIZYM[®] AROM é uma preparação enzimática microgranulada com elevada atividade pectolítica e β -glucosidásica para extração de compostos aromáticos em mostos brancos, rosados e tintos.

SAIZYM[®] AROM obtida a partir de estirpes seleccionadas de *Aspergillus niger*, tem atividade enzimática secundária celulásica e hemicelulásica.

A **SAIZYM[®] AROM** caracteriza-se pelas seguintes atividades:

- β -glucosidásica: promove a expressão de precursores aromáticos.
- Celulásica e hemicelulásica: melhora a extração de precursores aromáticos.

SAIZYM[®] AROM pode ser aplicada em vinhos acabados ricos em precursores aromáticos, uma vez que, favorece a libertação dos aromas ligados a açúcares, intensificando o aroma varietal do vinho.

NOTA: A aplicação em vinhos deve ser feita após ensaio prévio em laboratório para definir a dose e tempo de contato. Nestes casos, a interrupção da atividade enzimática faz-se 2 a 3 semanas depois da aplicação com um ligeira colagem com bentonite.

Embalagens:

O **SAIZYM[®] AROM** encontra-se disponível em embalagens de 100g e 500g.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

Composição:

Enzima pectolítica microgranulada com maltodextrina estandarizada.

Aplicação:

Dissolver em 1:10 em água ou mosto e aplicar diretamente sobre as massas ou no vinho após a fermentação.

Dosagem:

2-3 g/hL

Armazenamento:

Manter o **SAIZYM[®] AROM** na sua embalagem original, em local fresco (15°C) e seco afastado da luz direta do sol.

SAI
Parque Industrial de Parada/ Baltar
Rua B, Lote 18, 4585-013 Baltar
Tel/Fax: +351 255 783 066
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC197-C
2022-04-08