

Preparat de enzime pectolitice bogate în activitate glicozidazică.



PENTRU UZ ENOLOGIC



# La

## ENOZYM® FW – Fruity Wine

ENOZYM® FW ajută limpezirea și dezvoltă potențialul aromatic al vinurilor albe și roze prin eliberarea aromelor varietale.



### BENEFICIU ENOLOGIC

- Terpenele și norisoprenoidele-C13 sunt compuși prezenți natural în struguri și care contribuie la aroma varietală a vinului. Ele sunt prezente masiv în vin sub formă inodoră, ca precursori glicozilați (legate de moleculele de zahăr).

ENOZYM® FW are activități glicozidazice care permit tăierea grupelor glicozil din acești precursori, astfel eliberând moleculele aromatice.

ENOZYM® FW este special recomandat pentru varietățile terpenice (Muscat, Gewürztraminer, Riesling, etc.). Poate fi utilizat pe toate celelalte varietăți, în mod particular pentru revelarea a β-damascenonelor care întăresc profilul fructat al vinurilor.

- ENOZYM® FW conține pectinaze care ajută limpezirea vinurilor.



### AMBALARE

- cutie 100g



### SFATUL EXPERTULUI

Odată ce profilul aromatic este obținut, reacția enzimatică poate fi blocată prin adăugarea de bentonită 10g/hL.



### UTILIZARE

- Preparare și depozitare:

Citiți informațiile de pe ambalaj și din fișa tehnică.



### DOZARE

- Vinuri seci:  
3-6 g/hL
- Vinuri dulci:  
6 g/hL



LAMOTHE - ABIET  
prin GAMA SERV București  
str. Boldești nr. 60, RO-050325  
tel/fax: 0214505280, 0214508320