

# MYZYM AROMA™

## PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Revelación de aromas a partir de precursores

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**MYZYM AROMA™** es una formulación desarrollada para la obtención de vinos blancos más aromáticos. Posee numerosas actividades glicosídicas, incluida la beta-glucosidasa.

**MYZYM AROMA™** permite obtener vinos más ricos en terpenos aromáticos a través de la hidrólisis de sus precursores glicosilados en aromas activos. Estos terpenos aumentarán la intensidad afrutada global de los vinos. Su actividad pectolítica también facilitará la limpieza de los vinos.

### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Principales actividades enzimáticas: pectinasas. Contiene altas cantidades de actividades de glucosidasas secundarias.
- Actividad cinamilesterasa: moderada: sin incidencia cuando se utiliza después de las fermentaciones alcohólica y maloláctica.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 2 a 5 g/hL

### ↓ MODO DE EMPLEO

Suspender en 10 veces su peso en agua fría. Mezclar hasta su completa disolución. Incorporar tras fermentación alcohólica (y tras fermentación maloláctica si se desea).

Asegurar una homogeneidad perfecta en el vino para un remontado completo del volumen.

Seguir la evolución del SO<sub>2</sub> libre durante todo el tratamiento y reajustar en caso necesario. Tras obtener el resultado organoléptico, detener la actividad enzimática mediante un ligero tratamiento con bentonita (10 g/hL).

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 g.

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente. Tras su preparación, usar durante el día.