



ФЕРМЕНТ

Safizym Clean*

*** Очищенный и концентрированный ферментный препарат для оптимизации производства белых, розовых и красных вин длительного созревания**

ИСТОЧНИК

Ферментативный препарат приготовлен из селекционного штамма *Aspergillus niger* под контролем лабораторий Springer.

СВОЙСТВА

Условия активности

- Стандартизированная пектолитическая активность * > 350 V.U. /г препарата
- Характерные концентрированные активности: Эндо-полигалактуроназа, Пектин-Метил-Эстераза и Пектин-Лиаза
- **Оптимальный pH: 3,4**
- **Активность при низких и высоких температурах: от 5 до 65°C**

Результат

Параллельная работа кларификации и экстракции

- Гидролиз пектиновых цепочек сусла
- **Приводит к быстрому и плотному оседанию грубых и тонких частиц, что облегчает осветление**
- Контролируемый результат позволяющий поддерживать мутность упрощающую брожение
- Позволяет экстракцию полифенолов, танинов и антоцианов из кожицы красного винограда, таким образом, увеличивая интенсивность цвета и улучшая его стабильность.
- **Помогает экстракции ароматических предшественников в сусле для белых вин**

Улучшение органолептического качества

- Способствует умягчению красных вин и акцентированию сортовых характеристик белых вин
- **Активность CLEAN (очистение) : Cinnamyl-Esterase & Anthocyanase Negative – Циннамил-Эстераза и Антоцианаза Негативный**

(*): по запросу методология доступна для желающих

ПРИМЕНЕНИЕ

Safizym® Clean является очищенным препаратом лимитирующим риск органолептического отклонения.

Активность Циннамил Эстеразы является вторичной, которая опасна для качества вина, когда находится в ассоциации с декарбоксилазной или редуктазной активностями, источником которых являются дрожжи, так как она отвечает за формирование винил-фенолов и этил-фенолов (запахи стойла, лошадиного пота...).



FERMENTIS

BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri
59703 Marcq-en-Baroeul Cedex - France
Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33(0)3 20 81 62 70
fermentis@lesaffre.fr - www.fermentis.com

Safizym® Clean является ферментативным препаратом специально разработанным благодаря своей стабильности при низких pH в различных типах сусла. Его высокая концентрация, а также его вторичный спектр активностей упрощает кларификацию сусла на основе из всех сортов винограда, приводящую к образованию плотного и компактного осадка.

Использование Safizym® Clean особенно рекомендуется для винификации красных вин длительного созревания благодаря его особенности экстрагировать полифенолы, а также его влиянию на стабильность цвета.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Развести желаемое количество продукта в 10 объёмах воды или сусла к 1 объёму собственного веса препарата. Данный раствор не должен храниться более нескольких часов. В начале заполнения танка, ввести весь полученный объём в сусло, которое необходимо дедекантизировать. Данное внесение будет перемешано в процессе перекачки или при использовании микро-аэрирования.

ДОЗИРОВКА

Производство Белых и Розовых вин

| | | |
|------------|------------------|----------------------|
| Применение | на соке-самотёк: | от 0,5 до 1,0 г/100л |
| | на отжатом соке: | от 0,5 до 1,5 г/100л |
| | перед флотацией: | от 0,5 до 1,5 г/100л |

Производство Красных вин

| | | |
|----------------------|---|--------------------------------|
| Применение г/100л | при смешивании виноматериалов: | от 1,0 до 2,0 |
| | при мацерации: | от 1,0 до 1,5 |
| | при холодной мацерации: г/100л, на винах отжима: г/100л | от 2,0 до 4,0 от 2,0 до 3,0 |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|--|-------------------------------------|
| Сальмонеллы: | Отсутствуют в 25г препарата |
| Колиморфные бактерии: | < 30 / г препарата |
| <i>Escherichia coli</i> : | Отсутствуют в 25г препарата |
| Общее содержание микробов: | < 5 x 10 ⁴ / г препарата |
| Ингибирующие антибиотические вещества: | Отсутствуют |

УПАКОВКА

- 100г безопасная упаковка
- Коробка из 10 x 500г безопасных упаковок (вес 5 кг)
- Коробка из 50 x 100г безопасных упаковок (вес 5 кг)

ГАРАНТИИ

Данный пектолитический препарат произведён из НЕ генно-модифицированных микроорганизмов.

Springer Oenologie гарантирует оптимальное хранение данного продукта в течении трёх лет в их оригинальной упаковке, при максимальной температуре 20°C, вдали от влажности, а также ароматных товаров/продуктов. Springer Oenologie гарантирует его соответствие Международному Кодексу Виноделов до конца их срока годности в указанных выше условиях хранения.

Качество ферментов от Springer Oenologie гарантировано ноу-хау Компании Lyven.

Информация, которую содержит данный технический документ, является точной транскрипцией наших знаний о продукте на указанную дату. Эта информация является эксклюзивной собственностью Ферментис подразделения группы Лёсаффер. Необходимость проверки соответствия данного продукта с действующими законами и нормативами остаётся на ответственности пользователя.