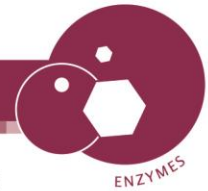




Enzimpreparátum fehér-, és rozébor mustjának ülepítéséhez



Safizym Clar Plus

SZÁRMAZÁS

Az enzimpreparátumot az *Aspergillus niger* törzs felhasználásával.

TULAJDONSÁGOK

Aktívítási feltételek:

- Pektinázok*: Endo poligalakturonáz (≥ 1750 PG/g), pektin-metil-észteráz (≥ 350 PE/g) & pektin-liáz (≥ 50 PL/g)
- Borászati körülmények között aktív (pH, SO₂)
- **Alacsony hőmérsékleten depektinizál (> 8°C)**

Hatásai:

Optimalizált fehér- és rozébor mustderítés

- Hidrolizálja a must pektinláncait a poligalakturonáz, endo-poligalakturonáz és pektin-észteráz aktivitásainak köszönhetően
- **A durva és finom seprő gyors lerakódását eredményezi**
- Enyhe zavarosságot okoz, mely elősegíti az erjedést
- A koncentrált preparátum optimalizálja a pincészet termelékenységét
- **Nincs olyan másodlagos aktivitása, mely hátrányosan befolyásolná a borok érzékszervi jellemzőit.**

(*): a metodika igény szerint elérhető

FELHASZNÁLÁSI TERÜLETEK

A **Safizym® Clar Plus** a fehér- és rozébor mustjainak ülepítésére alkalmas, még az alkoholos fermentáció előtt. A specifikus enzim aktivitása destabilizálja a zavarosságot a must pektinjeinek hidrolizálásával: a koloid részecskék összegyűlnek és kicsapódnak amíg néhány nagyobb részecskét magukkal rántanak, amelyek károsak a bor érzékszervi minőségére.

A must ülepítése gyorsabbá válik és a maradék zavarosság segíti a fermentációt. Az ízrontó koloidok eltávolítása később megkönnyíti a szűrést, így az kevésbé lesz stresszes a késztermék esetén.

Safizym® Clar Plus használata javasolt továbbá:

- az utolsó préselési ciklusban lévő muston
- a nagy pektintartalmú és különböző részecskékkel terhelt mustokon
- a flotálás előtt álló mustokon, depektinizáció célkából

The obvious choice for beverage fermentation    

ALKALMAZÁS

Oldjon fel egy adag preparátumot 10-szeres mennyiségű vízben vagy mustban. Ez az oldat csupán néhány óráig tárolható. Keverje hozzá a teljes oldatot a megfelelő mennyiségű musthoz a depektinizáció biztosításához, amikor a mustot elkezdi a tartályba tölteni. Végül keveréssel, fejtéssel vagy védőgázzal homogenizálja az elegyet.

ADAGOLÁS

Szabad musthoz:	0.5 to 1.0 g/hl
Préselt muston alkalmazva:	1.0 to 2.0 g/hl
Flotáció előtt alkalmazva:	0.5 to 1.5 g/hl

MIKROBIOLÓGIAI ANALÍZIS

Salmonella:	25 g preparátumban negatív
Coliforms:	< 30 / 1 g preparátumban
<i>Escherichia coli</i> :	25 g preparátumban negatív
Összcsíra szám:	< 5 x 10 ⁴ / 1 g preparátumban
Antibiotikum, gátlóanyag-tartalom:	Negatív

CSOMAGOLÁS

- 100 grammos biztonsági doboz
- Kartondobozonként 10 x 500 grammos biztonsági doboz (nettó tömeg 5 Kg)
- Kartondobozonként 50 x 100 grammos biztonsági doboz (nettó tömeg 5 Kg)

GARANCIA

Ez a pektolitikus hatású preparátum genetikailag módosítatlan mikroorganizmus felhasználásával készül.

A Fermentis® garantálja, hogy a termék a minőségét eredeti csomagolásban, száraz helyen, maximum 20 °C-os hőmérsékleten, távol az erősebb szagokat árasztó termékektől 3 évig megőrzi. A Fermentis® garantálja, hogy a termék felhasználhatóságát illetően megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak a fentebb említett tárolási körülmények betartása mellett.

A Fermentis enzimek minőségét a Soufflet Biotechnológiák szakértelme garantálja.

A termék technikai adatlapján szereplő adatok a megadott időpontban aktuális tudásunk pontos leírását tükrözik. A S.I.Lesaffre Fermentis részlegének kizárólagos tulajdona. Az adott termék jogszabályoknak megfelelő használata a felhasználó felelőssége.