

 **Tisztított és koncentrált enzimpreparátum Prémium borkészítéshez**



## Safizym Clean

### EREDET

Az enzimpreparátumot az *Aspergillus niger* törzs felhasználásával.

### TULAJDONSÁGOK

#### Aktivítási feltételek:

- Pektinázok\*: Endo poligalakturonáz (>2450 PG/g), pektin-metil-észteráz (> 490 PE/g) & pektin-liáz (> 70 PL/g)
- **Optimális pH: 3.4**
- **Aktiv alacsony és magas hőmérsékleten (5 - 65°C)**
- **Másodlagos hemicelluláz aktivitása kifejezetten magas**

#### Hatásai:

##### **Párhuzamos hatás a derítésben és extrakcióban**

- Hidrolizálja a must pektinláncait
- **A durva és vékony seprő gyors lerakódását eredményezi, megkönnyítve ezzel a derítést**
- Enyhe zavarosságot okoz, ami elősegíti az erjedést
- Hozzájárul a polifenolok, tanninok és antocianok extrakciójához a készülő külső héjából, így növelve a szín intenzitását és feljavítva stabilitásukat
- **Elősegíti a fehér must aroma prekursorjának extrakcióját**

##### **Érzékszervi minőségjavulás**

- Hozzájárul a vörösbor lágyságához és fokozza fehérbor fajtajellemzőit
- **CLEAN aktivitás: CinnamiL-Eszteráz & Negatív Antocianáz**

(\*) : a metodika igény szerint elérhető

### FELHASZNÁLÁSI TERÜLETEK

A **Safizym® Clean** egy tisztított preparátum, mely csökkenti az ízhibák előfordulásának veszélyét:

Az enzim egy másodlagos cinamil-észteráz aktivitással is rendelkezik, ami a borok minősége szempontjából káros vinil-fenolok és etilfenolok keletkezését (istállószag, lovak izzadsága...) gátolja.

A **Safizym® Clean** enzim preparátum kimondottan az alacsony pH-értékű mustok tisztításához lett kifejlesztve. Nagy koncentrációja és másodlagos aktivitása lehetővé teszi az összes szőlőfajta mustjának derítését, erős üledéktömörítés mellett.

**Safizym® Clean használata főként a hosszú érlelésű vörösborok készítéséhez ajánlott, mivel segíti a polifenolok kioldását és segíti a színtabilitást.**

The obvious choice for beverage fermentation    

## ALKALMAZÁS

Oldjon fel egy adag preparátumot 10-szeres mennyiségű vízben avgy 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

Fehér-, vagy rozébor készítéséhez	Szabad musthoz alkalmazva:	0.5 to 1.0 g/hl
	Préselt musthoz alkalmazva:	0.5 to 1.5 g/hl
	Flotáció előtt alkalmazva:	0.5 to 1.5 g/hl
Vörösbor készítéséhez	Erjesztőkádban:	1.0 to 2.0 g/hl
	Lefejtett színbornál alkalmazva:	1.0 to 1.5 g/hl
	Hideg macerációnál:	2.0 to 4.0 g/hl
	Présbornál:	2.0 to 3.0 g/hl

## MIKROBIOLÓGIAI ANALÍZIS

Salmonella:	25 g preparátumban negatív
Coliforms:	< 30 / 1 g preparátumban
<i>Escherichia coli</i> :	25 g preparátumban negatív
Összcóra szám:	< 5 x 10 <sup>4</sup> / 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 oC-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 adataiban 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.*