

 **Enzimpreparátum a színextrakció és a színtabilizáció elősegítéséhez**



Safizym Col Plus

EREDET

Az enzimpreparátumot az *Aspergillus niger* törzs felhasználásával.

TULAJDONSÁGOK

Aktívítási feltételek

- Pektinázok*: Endo poligalakturonáz (>1050 PG/g), pektin-metil-észteráz (>210 PE/g) & pektin-liáz (> 30 PL/g)
- Borászati körülmények között aktív (pH, SO, magas polifenolszint)
- **Aktív alacsony hőmérsékleten (> 8°C) : hideg maceráció**
- **Aktív magas hőmérsékleten (< 60°C) : meleg maceráció**
- **Másodlagos hemicelluláz aktivitása kifejezett**

Hatásai

- Hidrolizálja a must pektinláncait
- Elősegíti a **derítést és javítja a must préselhetőségét**
- A sejtfal gyengítésével megkönnyíti a **fenolos vegyületek (tanninok és antocianinok)** és a poliszacharidok extrakcióját a mechanikai hatás fokozása nélkül, a hemicellulóz-aktivitásnak köszönhetően.
- Hozzájárul a tannin szerkezetének lágyításához és a bor végső egyensúlyához
- Hozzájárul a szín stabilizációjához (antocianáz típusú másodlagos aktivitásoktól mentes, melyek ártalmasak a színegyensúlyra nézve).

(*) : a metódika igény szerint elérhető

FELHASZNÁLÁSI TERÜLETEK

Ez az enzimpreparátum depektinizálja a mustot és destabilizálja a héj sejtfalát, ezzel segíti a nemes vegyületek (tanninok, antocianinok) kioldását a folyékony fázisba. A préselés könnyebbé válik, valamint a pektinek eltűnése (szennyező kolloidok) egy könnyebb és kevésbé megerőltető későbbi szűrést eredményez a készterméken.

- **Rövid maceráció: A Safizym Col Plus javítja az adott fajta és aroma kifejeződését.** Az extrakció ideje csökken, mely kedvez a lágy tanninok kialakulásának.
- **Hosszú maceráció : A Safizym® Col Plus** segít megerősíteni bora tanninszerkezetét a fanyar érzet felerősítése nélkül.

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 musthoz a megfelelő mennyiségű oldatot a depektinizáció érdekében a tartálya töltésének megkezdésével egyidőben. Keveréssel, szivattyúzással vagy védőgáz segítségével homogenizáljuk az elegyet.

ADAGOLÁS

A Safizym® Col Plus adagolása függ a kultúrnövény fajtájától, érettségétől és a borkészítés eljárásától.

Általánosságban az adagolások a következők:

Erjesztőkádban alkalmazva:	1,0 - 3,0 g/hl
Lefejtett színbornál alkalmazva:	1,0 - 2,0 g/hl
Hideg macerációnál alkalmazva:	3,0 - 5,0 g/hl
Présbornál alkalmazva:	2,0 - 4,0 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 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.