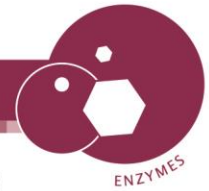




Enzimpreparátum a fehérborok macerációjához



Safizym Pres

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)**
- **Aktív magas hőmérsékleten (< 60°C)**

Hatásai

Optimalizált préselési ciklusok

- Elősegíti a pektin lebomlását
- Lerövidíti a depektinizációs ciklust, így meggyorsítja a derítést
- Optimalizálja a préselési ciklusokat és megnöveli a kinyerhető mustot, növeli a kitermelést
- **Csökkenti a maceráció időtartamát**

Javítja a bor érzékszervi minőségét

- Megkönnyíti az aroma extrakcióját és fokozza az adott fajta mustjának jellegzetességét (terpénikus aromák)
- **Nincs nem kívánt mellékaktivitás**

(*) : a metodika igény szerint elérhető

FELHASZNÁLÁSI TERÜLETEK

A héjmaceráció alatt a **Safizym® Pres** elősegíti a hidrofil pektinvegyületek lebomlását. Így rövidebb idő alatt több szabad must nyerhető, ami csökkenti az oxidáció kockázatát és javítja a must érzékszervi jellemzőit. Préselés előtt alkalmazva ez az eljárás hatékonyan segíti elő a must letisztulását és derítését.

A **Safizym Pres** optimalizálja a termelékenységet (a héjmacerációval csökken a préselési ciklus időtartama, rövidebb idő alatt tölthetők meg a fermentáló tartályok, gyorsabb a szűrés) és javítja a bor minőségét.

The obvious choice for beverage fermentation    

ALKALMAZÁS

Oldja fel a szükséges enzimeszítményt 10-szeres mennyiségű vízben vagy mustban. Ez az oldat csupán néhány óráig tárolható. Keverje hozzá a musthoz a megfelelő mennyiségű oldatot a depektinizáció eléréséhez, a tárolótartály töltésének megkezdésével egyidőben. Keveréssel, szivattyúzással vagy mikrooxigenezéssel homogenizáljon.

ADAGOLÁS

Felhasználás a macerációs tartályban

< 20°C	0.5 to 1.0 g/100kg
< 15°C	1.0 to 2.0 g/100kg
< 10°C	2.0 to 3.0 g/100kg

Felhasználás a présben 1.0 to 2.0 g/100kg

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 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.