



ROHAVIN MX

Descriere

ROHAVIN® MX este preparat enzimatic, ce contine activitate pectolitică, produs prin fermentatia controlata a unei specii autoclonate de *Aspergillus niger*. Proteina enzimatica obtinuta nu este modificata genetic si este separata de microorganismul ce a produs-o inainte formularea finala si ambalare.

Enzima este libera de conservanti si nu contine activitati enzimactice secundare nedorite, cum ar fi cinamilesteraza (FCE).

- IUB-No.: 3.2.1.15
- CAS-No.: 9032 -75 -1

Proprietati

Produsul are urmatoarele proprietati:

- a) produs lichid
- b) culoare maro si miros specific
- c) greutate specifica – 1,13 g/ml

Activitate

ROHAVIN MX are o activitate minima declarata de 1400 PE/g.

1 PE/g este reprezentata cantitate de enzima care elibereaza 1 μ val acid pe minut in anumite conditii (30 °C, 0,55% - concentratia de substrat, pH 4,5)

Aplicatii

ROHAVIN® MX se potriveste perfect pentru macerarea pielitei strugurilor zdrobiti la producerea vinului alb si roze

ROHAVIN® MX mareste cantitatea de must ravac obtinuta fara a aduce suplimentar burba si tanini. Este necesara o presare de scurta durata pentru a produce mai mult must.

ROHAVIN® MX sprijina extractia compusilor buchetului varietal precum si a substantelor de culoare la vinificatia in roze.

ROHAVIN® MX este activ la temperatura scazuta (~ 8°C) si timp scurt de contact (~ 20 min). Adaugarea enzimei trebuie facuta in mod continuu sub forma de solutie 1 – 5%, in timpul zdrobirii strugurilor.

ROHAVIN® MX reduce vascozitatea in timpul procesului de termovinificatie si in fermentatia pe bostina pentru a produce vinuri rosii fructate si elegante.

Dozare

Aplicatie	Conditii de reactie	Doza
Vin alb & roze Struguri zdrobiti	8 - 18 °C/ 1 – 3 h 18 - 25 °C/ 30 – 60 min	3 – 5 ml /hl 2 – 4 ml/hl
Vin rosu Termovinificatie Macerarea pielitei	30 -40 °C/ 5-10 min 18 -25 °C	8 – 10 ml/hl 2 – 3 ml/hl

Doza si conditiile de lucru sunt functie de soiul de strugure si continutul in pectina.

Specificatii

Produsul corespunde cerintelor FAO/WHO's (JECFA) si FCC pentru enzime de calitate alimentara.

Numarul total de germeni are limita superioara la : 5 x 10 000/ g.

Compozitie

Glicerina qs., apa, pectinaza, clorura de sodiu

Ambalaj

ROHAVIN® MX este disponibil in ambalaje de 0,2kg, 1 kg, 25 kg

Depozitare

Pastrat in spatii racoroase si uscate, la temperatura camerei pierderea de activitate este mai mica de 10% pe an.

Manipulare, siguranta

Atunci când se manipulează produse enzimatic sub formă de pulbere, trebuie evitat contactul direct al pielii și formarea de praf. Enzimele pot irita pielea și ochii; inhalarea prafului enzimatic poate provoca o sensibilizare a organelor respiratorii. Pentru mai multe detalii cu privire la manipularea în condiții de siguranță a produselor noastre, vă rugăm să consultați fișa noastră cu date de securitate.