



Preparat enzimatic pentru deburbarea musturilor albe și rosé

Safizym Clar Plus

ORIGINE

Preparat enzimatic produs de o tulpină selectată de *Aspergillus niger*.

PROPRIETĂȚI

Condiții de activitate

- Pectinaze *: Endo-poligalacturonază (> 1750 PG / g), Pectin-metil-esterază (> 350 PE / g), Pectin-liaza (> 50 PL / g)
- Activ în condiții oenologice (pH, SO₂)
- **Depectinizarea la temperaturi scăzute (> 8 ° C)**

Efecte

Deburbare optimizată a musturilor albe și rosé

- Hidrolizează lanțurile de pectină din musturi datorită activităților combinate de endopoligalacturonază(PG), pectin-metil-esterază(PE) și pectin-liaza(PL)
- Conduce la o sedimentare rapidă a burbelor
- Efect limitat care permite menținerea turbidității și facilitarea unei bune fermentații
- Preparat concentrat pentru productivitate optimizată
- **Nu există activități secundare care ar putea afecta calitatea organoleptică a vinurilor**

(*): disponibilă la cerere

APLICAȚII

Safizym® Clar Plus este utilizat pentru deburbarea mustului alb și rosé înainte de fermentația alcoolică. Activitățile sale enzimatice specifice destabilizează burbele prin hidrolizarea pectinelor din must: coloizii se aglomerează și precipită, în timp ce trag și particule voluminoase, care dăunează calității organoleptice a vinului.

Clarificarea mustului este mai rapidă, iar turbiditatea obținută este optimă pentru o fermentație bună. Îndepărtarea pectinelor (coloizii de colmatare) va ușura ulterior filtrarea.

În plus, se recomandă utilizarea **Safizym® Clar Plus**

- la mustul din ultimul ciclu de presare
- la musturi puternic încărcate în pectine și diverse particule
- pentru depectinizarea musturilor înainte de flotatie

The obvious choice for beverage fermentation



UTILIZARE

Diluati doza dorită într-o cantitate de 10 ori mai mare de apă sau must. Această soluție nu trebuie depozitată mai mult de câteva ore. Incorporați-o în mustul care trebuie să fie depectinizat la începutul umplerii rezervorului. Aceasta va fi omogenizată prin recirculare cu pompa sau prin utilizarea micro-oxigenării.

DOZAJ

Aplicare în mustul ravac:	0.5 până la 1.0 g/hl
Aplicare în mustul de presa:	1.0 până la 2.0 g/hl
Aplicare înainte de flotație:	0.5 până la 1.5 g/hl

ANALIZĂ MICROBIOLOGICĂ

Salmonela:	Absenta în 25 g de preparat
Bacterii coliforme:	< 30 / g de preparat
<i>Escherichia coli</i> :	Absența în 25 g de preparat
Total germeni:	< 5 x 10 ⁴ / g de preparat
Substanțe antibiotice inhibitoare:	Negativ

AMBALAJ

- Cutie securizată de 100g
- Cutie din carton cu 10 x 500g cutii securizate (greutate netă 5 Kg)
- Cutie din carton cu 50 x 100g cutii securizate (greutate netă 5 Kg)

GARANȚIE

Acest preparat pectolitic este obținut dintr-un microorganism nemodificat genetic.

Fermentis garantează la o depozitare optimă a acestui produs o perioadă de 3 ani în ambalajul original, păstrat la o temperatură maximă de 20°C, departe de umiditate și produse odorizante. Fermentis garantează că produsul respectă Codul internațional oenologic până la data expirării, în condițiile de depozitare menționate mai sus.

Calitatea enzimelor Fermentis este garantată de know-how-ul societății Soufflet Biotechnologies.

Datele din această fișă tehnică reprezintă transcrierea exactă a cunoștințelor noastre cu privire la produs la data menționată. Acestea sunt proprietatea exclusivă a Diviziei Fermentis® din cadrul companiei S.I.Lesaffre. Este responsabilitatea utilizatorului de a se asigura că utilizarea acestui produs este conformă legislației aplicabile.