

Preparat enzimatic care permite extracția și stabilizarea culorii

Safizym Col Plus

ORIGINE

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

PROPRIETĂȚI

- Condiții de activitate**
- Pectinaze *: Endo-poligalacturonază (> 1050 PG / g), Pectin-metil-esterază (> 210 PE / g) & Pectin-iaza 30 PL/g)
 - Activ în condiții oenologice (pH, SO₂, niveluri ridicate de polifenoli)
 - **Activ la temperaturi scăzute (> 8 ° C): macerare la rece**
 - **Activ la temperaturi ridicate (< 60°C): macerare la cald**
 - **Bogată în activitate secundară hemicelulazică**

- Efecte**
- Hidrolizează lanțurile de pectină ale mustului
 - Permite **limpezirea și îmbunătățește presabilitatea mustuielii**
 - Slăbește perețele celulare și facilitează extragerea **polifenolilor (taninurile și antocianii)** și a compușilor polizaharidici fără intensificarea acțiunilor mecanice datorită activității sale hemicelulazice
 - Contribuie la catifelarea structurii taninice și a echilibrului final al vinului
 - Contribuie la stabilizarea culorii (fără activități secundare de tip antocianază care dăunează stabilității culorii)

(*): metodologie disponibilă la cerere

APLICAȚII

Acest preparat enzimatic depectinizează mustul și destabilizează pereții celulari ai pielitei, facilitând astfel migrarea compușilor nobili (taninuri, antociani) în faza lichidă. Presarea este ajută, iar dispariția pectinelor (coloizi de colmatare) permite o filtrare ulterioară mai ușoară a produsului finit.

- **Macerare scurt : Safizym® Col Plus îmbunătățește caracterele varietale și aromatice.** Extracția este redusă, ceea ce favorizează taninurile moi.
- **Macerare lungă: Safizym® Col Plus** ajută la întărirea structurii taninice a vinului fără a amplifica senzația de astringentă.

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 rezervor:	1.0 până la 3.0 g/hl
Aplicare în macerare:	1.0 până la 2.0 g/hl
Aplicare în macerarea la rece:	3.0 până la 5.0 g/hl
Aplicare în vinul de presa:	2.0 până la 4.0 g/hl

ANALIZĂ MICROBIOLOGICĂ

Salmonela:	Absența 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, păstrată 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.