

Preparat enzimatic pentru macerarea vinurilor albe

Safizym Pres

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-liaza 30 PL/g)
 - Activ în condiții oenologice (pH, SO₂)
 - **Activ la temperaturi scăzute (> 8 ° C)**
 - **Activ la temperaturi ridicate (< 60°C)**

- Efecte**
- Cicluri de presare optimizate**
- Permite degradarea pectinei
 - Scurtează ciclul de depectinizare, accelerând astfel limpezirea.
 - Optimizează ciclurile de presare și crește randamentul în must răvac și/sau randamentul total.
 - **Reduce timpul de contact cu pielea.**

Îmbunătățirea calității organoleptice a vinului

- Facilitează extracția aromelor și îmbunătățește caracterile varietale ale musturilor (arome de tip terpenic)
- **Nu există activități secundare nedorite**

(*): metodologie disponibilă la cerere

APLICAȚII

În timpul contactului cu pielea, **Safizym® Pres** ajută la degradarea pectinelor care sunt compuși aposi. Eliberând mai mult must răvac, prin această hidroliză se reduce timpul de contact cu pielea, reducând astfel riscurile de oxidare și întărind caracterile organoleptice ale mustului. Această operație efectuată înainte de presare ajută puternic și la limpezirea mustului.

Safizym® Pres optimizează productivitatea (reducerea timpului de contact cu pielea și a ciclului de presare, reducerea timpului de ocupare al rezervorului, filtrarea) și îmbunătățește calitatea produsului finit.

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

Aplicarea în tancul de macerare.

< 20°C	1.5 până la 1.0 g/100kg
< 15°C	1.0 până la 2.0 g/100kg
< 10°C	2.0 până la 2.0 g/100kg
Aplicarea în presă	1.0 până la 2.0 g/100kg

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 expirației, 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.

