

 **Najbolji izbor za bistra i koncentrovana vrhunska vina**

Safizym Clean



POREKLO

Enzimski preparat proizveden od posebno izlovene *Aspergillus niger* plesni.

OSOBINE

Uslovi aktivnosti

- Pektinaze *: Endo poligalakturonaza (> 2450 PG / g), pektin metil esteraza (> 490 PE / g) i pektin liaza (> 70 PL / g)
- Optimalni pH: 3.4
- Aktivnost pri niskim i visokim temperaturama (5 do 65 ° C)
- Bogat u sekundarnoj aktivnosti hemicelulaze

Efekat

Istovremeno delovanje na bistrenje i ekstrakciju

- Hidrolizuje pektinsku vezu u širi
- **Dovodi do brzog taloženja grubih i finih taloga, čineći bistrenje lakšim**
- Smanjuje efekat zamućenosti i olakšava dobru fermentaciju
- Omogućava ekstrakciju polifenola, tanina i antocijanina iz pokožice crvenog grožđa čime se povećava intenzitet boje i poboljšava njihova stabilnost.
- Pomaže u ekstrakciji **aromatičnih prekursora u širi od belog grožđa**

Pojašnjenje organoleptičkog kvaliteta

- Doprinosi smekšavanju crvenih vina i poboljšanju sortne karakteristike belih vina
- **CLEAN aktivnost: CinnamiL-Esterase & Anthocianase Negative**

PRIMENA

Safizym® Clean je prečišćen preparat koji smanjuje rizik od gubljenja punče i aromatike. Aktivnost cinnamil esteraze je sekundarna aktivnost koja šteti kvalitetu vina jer je, u saradnji sa dekarboksilazom ili reduktazom, odgovorna za formiranje vinil fenola i etil fenola (neprijatni mirisi).

Safizym® Clean je enzimski preparat koji je specijalno razvijen zbog svoje stabilnosti pri niskoj pH u širi. Njegova visoka koncentracija i njegov spektar sekundarnih aktivnosti olakšava bistrenje kod svih sorti grožđa, što dovodi do jakog sabijanja sedimenata.

Njegova upotreba posebno se preporučuje u vinifikaciji crvenih vina sa dugim starenjem zahvaljujući svojoj moći izvlačenja polifenola i njegov uticaj na stabilnost boje.

The obvious choice for beverage fermentation    

UPOTREBA

Rastvorite željenu dozu u 10 puta veću zapreminu vode ili šire. Rastvor ne treba čuvati više od nekoliko sati. Ceo rastvor direktno dodajte u širu pre punjenja u tank, ili postepeno dodavati u muljaču ili presu.

DOZIRANJE

Bela i roze vinifikacija	Dodavanje u samotok:	0.5 to 1.0 g/hl
	Dodavanje u presovan sok:	0.5 to 1.5 g/hl
	Dodavanje pre flotacije:	0.5 to 1.5 g/hl

Crvena vinifikacija	Doziranje u sudu:	1.0 to 2.0 g/hl
	Doziranje pri maceraciju:	1.0 to 1.5 g/hl
	Doziranje u hladnoj maceraciji:	2.0 to 4.0 g/hl
	Doziranje za presovana vina:	2.0 to 3.0 g/hl

MIKROBIOLOŠKA ANALIZA

Salmonela:	Odsustvo u 25g preparata
Koliformi	< 30 / g preparata
Escherichia coli:	Odsustvo u 25g preparata
Ukupno bakterija:	< 5 x 10 ⁴ / g preparata
Inhibitorne antibiotске supstance:	Negativan

PAKOVANJE

- 100g vakuum pakovanja
- Kutija od 10 x 500g vakuum pakovanje (Ukupne težine 5 kg)
- Kutija od 50 x 100g vakuum pakovanje (Ukupna težina 5 kg)

GARANCIJA

Ovaj pektolitički preparat je napravljen od ne-genetski modifikovanog mikroorganizma.

Fermentis® garantuje optimalno skladištenje ovog proizvoda tokom 3 godine u originalnoj ambalaži pri maksimalnoj temperaturi od 20 ° C i na suvom mestu. Fermentis® garantuje da je proizvod u skladu sa Međunarodnim enološkim kodeksom "sve do datuma "najbolje upotrebiti do" u uslovima skladištenja pomenutim gore.

Kvalitet Fermentisovih enzima garantovan je od strane kompanije Soufflet Biotechnologies.