



Enzimaska priprema koja omogućava ekstrakciju i stabilizaciju boje

Safizym Col Plus

POREKLO

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

OSOBINE

Uslovi aktivnosti

- Pektinaze *: Endo poligalakturonaza (> 1050 PG / g), pektin metil esteraza (> 210 PE / g) i pektin liaza (> 30 PL / g)
- Aktivnost pri enološkim uslovima (pH, SO₂, visok nivo polifenola)
- Aktivnost pri niskim temperaturama (> 8 ° C): hladna maceracija
- Aktivnost pri visokim temperaturama (<60 ° C): vruća maceracija
- Bogat u sekundarnoj aktivnosti hemicelulaze

Efekat

- Hidrolizuje pektinske veze u širi
- Olakšava bistrenje i olakšava presovanje šire
- Slabi ćelijski zid i olakšava ekstrakciju fenolnih (tanina i antocijanina) i polisaharidnih jedinjenja bez intenziviranja mehaničkih dejstava zahvaljujući svojoj hemicelulaznoj aktivnosti
- Doprinosi smekšavanju strukture tanina i konačnom balansu vina
- Doprinosi stabilizaciji boje (bez sekundarnih aktivnosti antocijanaze koje šteti stabilnosti boje)

(*): metodologija dostupna na zahtev

PRIMENA

Ovaj enzimski preparat depektiniše širu i destabilizuje ćelijske zidove pokožice, čime se olakšava migracija plemenitih jedinjenja (tanina i antocijana) u tečnu fazu. Pomaže pri presovanju, dok uklanjanje pektina omogućava lakšu filtraciju vina. **Kratka maceracija: Safizym® Col Plus poboljšava oslobađanje sortnih i aromatskih prekursora.** Ekstrakcija se smanjuje, što daje prednost mekim taninima.

- **Duga maceracija: Safizym® Col Plus** pomaže u jačanju taninske strukture vašeg vina bez povećanja astrigencije.

The obvious choice for beverage fermentation    

UPOTREBA

Razblažite željenu dozu u 10 puta većoj zapremini vode ili šire. Ovaj rastvor ne bi trebalo čuvati više od nekoliko sati. Ceo rastvor direktno dodajte u širu pre punjenja u tank, ili postepeno dodavati u muljaču ili presu. Rastvor će se homogenizovati tokom prepumpavanja ili pomoću mikrooksigenacije.

DOZIRANJE

Doziranje **Safizym® Col Plus** zavisi od sorte, stepena starosti i procesa pravljenja vina.

Generalno govoreći, doziranje je sledeće:

Doziranje u sudu:	1- 3 g/hl
Doziranje pri maceraciji:	1- 2 g/hl
Doziranje na hladnoj maceraciji	3- 5 g/hl
Doziranje za presovana vina:	2- 4 g/hl

MIKROBIOLOŠKA ANALIZA

<i>Salmonella:</i>	Odsustvo u 25g preparata
Koliformi:	< 30 / g preparata
<i>Escherichia coli:</i>	Odsustvo u 25g preparata
Ukupno bakterija:	< 5 x 10 ⁴ / g preparata
Inhibitorne antibiotске supstance:	Negativne

PAKOVANJE

- 100g vakum pakovanja
- Kutija od 10 x 500g vakum pakovanje (Ukupne težine 5 kg)
- Kutija od 50 x 100g vakum 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.