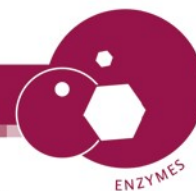


 **Enzimaska priprema za maceraciju belih vina**

Safizym Pres



POREKLO

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

OSOBI NE

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)
- **Aktivnost pri niskoj temperaturi (> 8°C)**
- **Aktivnost pri visokoj temperaturi (< 60°C)**

Efekti

Optimizacija ciklusa presovanja

- Omogućava degradaciju pektina
- Skraćuje ciklus depektinizacije čime se ubrzava bistrenje
- Uvećava prinos samotoka
- **Smanjuje vreme kontakta sa pokožicom**

Unapređuje organoleptički kvalitet vina

- Omogućava ekstrakciju aroma i poboljšava sortne karakteristike (terpenski tipovi aroma)
- **Nema nepoželjnih sekundarnih aktivnosti**

PRIMENA

U kontaktu sa pokožicom, **Safizym® Pres** pomaže razlaganje pektina rastvorljivih u vodi. Ispuštanjem veće količine samotoka, ova hidroliza smanjuje vreme maceracije čime se smanjuju mogućnost oksidacije i pojačava organoleptički karakter šire. Ova operacija obavljena pre preosovanja pomaže taloženje i bistrenje šire.

Safizym® Pres donosi veću produktivnost i poboljšava kvalitet gotovog proizvoda.

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

Doziranje pri maceraciji:

< 20°C	0.5 -1g/100kg
< 15°C	1 - 2g/100kg
< 10°C	2 -3g/100kg

Doziranje za presovani sok: 1 - 2g/100kg

MIKROBIOLOŠKA ANALIZA

<i>Salmonella</i> :	Odsustvo u 25g preparata
Koliformi:	< 30 / g u preparatu
<i>Escherichia coli</i> :	Odsustvo u 25g preparata
Ukupno bakterija:	< 5 x 10 ⁴ / g u preparatu
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.