

 **Enzimaska priprema za bistrenje šire u belim i roze vinima**



Safizym Clar Plus

POREKLO

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

OSOBINE

Uslovi aktivnosti

- Pektinaze *: Endo poligalakturonaza (> 1750 PG / g), pektin metil esteraza (> 350 PE / g) i pektin liaza (> 50 PL / g)
- Aktivnost pri enološkim uslovima (pH, SO₂)
- Depektinizacija na niskim temperaturama (> 8 ° C)

Efekti

Poboljšava bistrenje belih i roze šira

- Razbijanje pektinskih lanaca u širama zahvaljujući aktivnostima poligalakturonaze, endopoligalakturonaze i pektin-esteraze
- Dovodi do brzog taloženja grubih i finih taloga
- Skraćuje efekat zamućenosti i olakšava dobru fermentaciju
- Koncentrovana priprema povećava produktivnost
- Nema sekundarnih aktivnosti koje bi mogle štetiti **organoleptičkom kvalitetu vina**

PRIMENA

Safizym[®] Clar Plus se koristi za taloženje belih i roze vina uoči alkoholne fermentacije. Specifična aktivnost ovog enzima koja vrši hidrolizu pektina, onemogućava stvaranje zamućenosti u širi: dolazi do aglomeracije i taloženja koloidnih čestica koje za sobom povlače i čestice koje mogu biti štetne za organoleptički kvalitet vina.

Bistrenje šire je brže, a dobijena zamućenost je optimalna za dobru fermentaciju. Uklanjanje pektina naknadno će olakšati filtraciju.

Pored toga, Safizym[®] Clar Plus se preporučuje za:

- širu iz poslednjeg ciklusa presovanja
- širu/kominu sa visokim sadržajem pektina i drugih čestica
- depektinizaciju šire pre bistrenja flotacijom

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

Dodavanje u samotok: 0.5 do 1 g/hl

Dodavanje u presovan sok: 1 do 2 g/hl

Dodavanje pre flotacije: 0.5 do 1.5 g/hl

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 preparata |
| Inhibitorne antibiotske supstance | Negativno |

PAKOVANJE

- 100g vakum pakovanje
- 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.