

 Preparato enzimatico per la sedimentazione/stabilizzazione del mosto del vino bianco e rosato.



Safizym Clar Plus

ORIGINE

Preparato enzimatico prodotto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*.

PROPRIETÀ

Condizioni di attività

- Pectinasi*: Endo poligalatturonasi (> 1750 PG/g), pectina metil esterase (> 350 PE/g) & pectina liasi (> 50 PL/g)
- Attivo sotto condizioni enologiche (pH, SO₂)
- **Depectinizzazione a basse temperature (>8°C)**

Effetti

Chiarifica ottimizzata di mosti bianchi e rosé

- Idrolizza le catene pectiche nel mosto grazie alle attività di poligalatturonasi, endopoligalatturonasi e pectin esterasi
- **Porta ad una rapida sedimentazione di fecce grezze e sottili**
- Effetto limitato permettendo di mantenere la torbidità e favorendo una buona fermentazione
- Preparato concentrato, ottimizzando la produttività
- **Nessuna attività secondaria che possa danneggiare le qualità organolettiche del vino.**

(*) metodologia disponibile su richiesta.

APPLICAZIONI

Safizym® Clar Plus è utilizzato nella sedimentazione dei mosti bianchi e rosati, prima della fermentazione alcolica. Le sue specifiche attività enzimatiche idrolizzano e destrutturano le pectine del mosto.

La chiarifica dei mosti è più veloce e la torbidità ottenuta è l'ideale per una buona fermentazione. La rimozione della pectina (colloidi impuri) agevolerà di conseguenza la filtrazione.

Inoltre, Safizym® Clar Plus è anche consigliato

- Su mosti provenienti dall'ultimo ciclo di pressatura
- Su mosti particolarmente carichi di pectina e sostanze simili.

The obvious choice for beverage fermentation    

MODALITÀ DI UTILIZZO

Sciogliere la dose desiderata in 10 volte il suo peso di acqua o mosto. Si consiglia di consumare la soluzione enzimatica entro un tempo massimo di qualche ora dalla sua preparazione.

Introdurre la soluzione nel mosto che deve essere depectinizzato nelle prime fasi di riempimento del serbatoio.

Dopo l'aggiunta, prevedere un rimontaggio per omogenizzare la massa.

DOSI D'IMPIEGO

Mosto fiore:	Da 0.5 a 1.0 g/hl
Mosto torchiato:	Da 1.0 a 2.0 g/hl
In flottazione:	Da 0.5 a 1.5 g/hl

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Salmonella:	assenza in 25g di preparazione
Coliformi:	< 30 UFC/g di preparazione
<i>Escherichia coli</i> :	assenza in 25g di prodotto
Batteri totali:	< 5x10 ⁴ UFC/g di preparazione
Inibitori antibiotici:	assenti

CONFEZIONE

- 100 g confezione special
- Cartone di 10x 500g in confezioni speciali (peso netto 5 kg)
- Cartone di 50x 100g in confezioni speciali (peso netto 5 kg)

GARANZIA

Questo preparato pectolitico è fatto da organismi non geneticamente modificati.

Fermentis garantisce un'ottima conservabilità di questo prodotto per tre anni se conservato nella sua confezione originale, ad una temperatura di Massimo 20°C , al riparo da umidità e altri prodotti odorosi.

Fermentis assicura la conformità del prodotto al Codex fino alla sua data di scadenza, se conservato come sopra.

La qualità degli enzimi Fermentis è garantita dal know-how dell'azienda Soufflet Biotechnologies.