

 Puro e concentrato per una perfetta vinificazione Premium

Safizym Clean



ORIGINE

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

PROPRIETA'

Condizioni attività

- Pectinasi* Endo poligalatturonasi (> 2450 PG/g), pectina metil esterase (> 490 PE/g) & pectina liasi (> 70 PL/g)
- **pH ottimale: 3.4**
- **Range di attività ampio: da 5 a 65°C**
- **Importante attività secondaria emicellulasica**

Effetti

Agisce simultaneamente su chiarifica (depectinizzazione) ed estrazione

- Idrolizza le catene pectiche del mosto
- **Porta da una veloce sedimentazione delle fecce grosse/grezze e fini, rendendo più facile la chiarifica.**
- Permette di mantenere la corretta torbidità del mosto per favorire il normale svolgimento della fermentazione alcolica
- Consente l'estrazione dei polifenoli, tannini e antociani dalla buccia delle uve nere aumentando l'intensità del colore e la stabilità.
- **Favorisce l'estrazione dei precursori aromatici dei mosti bianchi.**

Miglioramento delle qualità organolettiche

- Contribuisce ad ottenere vini rossi più strutturati e morbidi oltre a esaltare le caratteristiche varietali, anche sui vini bianchi
- Attività di pulizia: Cinnamil-Esterasi & Anthocianasi Negative

- (*) : metodologia disponibile su richiesta

APPLICAZIONI

Safizym® Clean è un preparato enzimatico sviluppato specificatamente per la sua stabilità a pH bassi nel mosto. La sua elevata concentrazione e le sue attività enzimatiche permettono sempre un'ottimale chiarifica del mosto proveniente da tutte le varietà, portando ad una forte compattazione dei sedimenti.

L'utilizzo di **Safizym® Clean** è particolarmente consigliato nella produzione di vini rossi importanti, ove i tempi di macerazione sono particolarmente lunghi, così da esaltare la sua capacità di estrazione dei polifenoli e la sua influenza sulla stabilità del colore.

The obvious choice for beverage fermentation    

MODALITÀ D'UTILIZZO

Diluire la quantità 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 omogeneizzare la massa.

DOSI

Vinificazioni di bianco o rosato	Mosto fiore	da 0.5 a 1.0 g/hL
	Mosto torchiato	da 0.5 a 1.5 g/hL
	In flottazione	da 0.5 a 1.5 g/hL
Vinificazione dei rossi	Svinatura:	da 1.0 a 2.0 g/hL
	Macerazione:	da 1.0 a 1.5 g/hL
	Macerazione a freddo	da 2.0 a 4.0 g/hL
	Torchiato:	da 2.0 a 3.0 g/hL

ANALISI MICROBIOLOGICHE

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

CONFEZIONI

- 100 g
- 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.