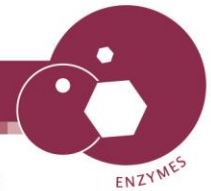


 Preparato enzimatico che permette l'estrazione e la stabilizzazione del colore



Safizym Col Plus

ORIGINE

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

PROPRIETÀ

Condizioni di attività

- Pectinasi*: Endo poligalatturonasi (> 1050 PG/g), pectina metil esterase (> 210 PE/g) & pectina liasi (> 30 PL/g)
- Attivo sotto condizioni enologiche (pH, SO₂, elevate livelli di polifenoli)
- **Attivo a basse temperature: (> 8°C) macerazione a freddo**
- **Attivo ad alte temperature (< 60°C) macerazione a caldo**
- Importante attività secondaria emicellulasica

Effetti

- Idrolizza le catene pectiche del mosto
- **Permette la chiarifica e migliora la pressabilità del mosto**
- Indebolisce la parete cellulare degli acini, agevolando l'estrazione dei **polifenoli (tannini e antociani)**, e composti polisaccaridi, senza ulteriore bisogno di intensificare le azioni meccaniche Preparato concentrato, ottimizzando la produttività
- Contribuisce ad ammorbidire la struttura tannica e l'equilibrio finale del vino
- Contribuisce alla stabilizzazione del colore (privo di attività secondarie di tipo antocianasi che danneggiano la stabilità del colore)

(*) metodologia disponibile su richiesta.

APPLICAZIONI

Questo preparato enzimatico depectinizza il mosto e destabilizza la parete cellulare della buccia, agevolando la migrazione di composti nobili (tannini, antociani) alla fase liquida. La pressatura viene agevolata dalla riduzione delle pectine, rendendo più semplice e meno stressata la filtrazione finale del vino.

- Breve macerazione: **Safizym® Col Plus** migliora le espressioni varietali e aromatiche.
- Lunga macerazione: **Safizym® Col Plus** contribuisce al rafforzamento della struttura tannica del vino senza amplificare la sensazione di astringenza.

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 omogeneizzare la massa.

DOSI D'IMPIEGO

Il dosaggio di **Safizym® Col Plus** dipenderà dalla cultivar, dal grado di maturità e dal processo di vinificazione.

Normalmente le dosi sono le seguenti:

Svinatura :	Da 1 a 3 g/hl
Macerazione :	Da 1 a 2 g/hl
Macerazione a freddo:	Da 3 a 5 g/hl
Pressatura :	Da 2 a 4 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.