

 **Preparato enzimatico per la macerazione delle uve bianche**

Safizym Pres



ORIGINE

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

PROPRIETA'

Condizioni di attività

- Pectinasi* Endo poligalatturonasi (>1050 PG/g), pectina metil esterase (> 210 PE/g) & pectina liasi (> 30 PL/g)
- Attivo in condizioni enologiche (pH, SO₂)
- **Attivo a basse temperature (> 8°C)**
- **Attivo ad alte temperature (< 60°C)**

Effetti

Ottimizza i cicli di pressatura

- Consente la degradazione della pectina
- Riduce i tempi e i cicli pressatura e favorisce la successiva depectinizzazione e chiarifica dei mosti
- Ottimizza ciclo di pressatura e aumenta la resa sul succo libero e/o la resa totale.
- **Diminuisce tempo di contatto con la buccia.**

Migliora la qualità organolettiche

- Favorisce l'estrazione aromatica e migliora i caratteri varietali dei mosti (particolarmente indicato per l'estrazione di aromi terpenici)
- **Non contiene attività secondarie indesiderate**

(*) *metologia disponibile su richiesta*

APPLICAZIONI

Durante il contatto con la buccia **Safizym® Pres** aiuta la degradazione delle pareti cellulari e dei vacuoli. Aumentando la resa del mosto, oltre a ridurre il tempo di contatto con la buccia diminuendo i rischi di ossidazione e di solubilizzazione nel mosto di composti polifenolici. Questa operazione fatta prima della pressatura agevola notevolmente la sedimentazione e la chiarifica del mosto.

Safizym® Pres ottimizza le fasi di pressatura (contatto con la buccia e ritardi cicli di pressatura, tempo di occupazione della cisterna, filtrazione) e migliora la qualità del prodotto finito.

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

Applicazione nella cisterna di macerazione

< 20°C Da 0.5 a 1.0 g/100kg

< 15°C Da 1.0 a 2.0 g/100kg

< 10°C Da 2.0 a 3.0 g/100kg

Application in the press Da 1.0 a 2.0 g/100kg

ANALISI MICROBIOLOGICA

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

CONFEZIONI

- 100g confezione speciale
- 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 Lyven.

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