

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	23/01/18/DFD/RB
Revisione N°005	
Hzym ® Preparati enzimatici specifici	

CLARIFICATION FCE G

Enzima pectolitico per la depectinizzazione ed illimpidimento dei mosti bianchi

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Clarification FCE G è un formulato enzimatico micro granulare, composto da enzima pectolitico ottenuto di un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free. E' un composto altamente solubile in acqua e in mosto, purificato dall'attività cinnamyl-esterasi (FCE). Gli enzimi sono caratterizzati da attività pectolitiche equilibrate e sono attivi a pH simili a quelli del mosto. In questo modo, l'uso del prodotto Clarification FCE G può garantire una chiarifica completa ed ottimale.

Clarification FCE G risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO). Clarification FCE G ha 7000 FDU/20°C/mL.

APPLICAZIONI

Il prodotto Clarification FCE G consente di raggiungere una depectinizzazione veloce e completa, consentendo di ottenere un illimpidimento dei mosti e la formazione di depositi compatti e poco voluminosi. Il trattamento enzimatico facilita tutte le successive operazioni tecnologiche, compreso la filtrazione dei futuri vini.

COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 0.5 – 3 g/hL in funzione alla concentrazione di pectine presenti nel mosto

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere il prodotto Clarification FCE G in acqua fredda, pulita ed esente da cloro e da composti flocculanti le proteine (bentoniti, tannini, sol di silice, o composti con carica elettrica negativa) e in rapporto 1: 10 (1 prodotto : 10 acqua). Si consiglia l'utilizzo della soluzione ottenuta entro otto ore dalla sua preparazione. Aggiungere il prodotto liquido direttamente al mosto all'uscita della pressa o nella vasca di alimentazione del flottatore, facendo uso di un dispositivo di dosaggio automatico, di una pompa volumetrica o di un tubo Venturi. Attendere almeno due ore dal dosaggio dell'enzima prima di aggiungere eventuali coadiuvanti di chiarifica ad azione deproteinizzante (bentonite, sol di silice).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e con una temperatura non superiore a 10° C, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AE.00032 KG 0.1
0101AE.00022 KG 0.25
0101AE.00034 KG 0.5

NOTE

Per uso professionale ed enologico. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo FCC, D.M. 231/2012 e sue modifiche successive. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM. Non disperdere nell'ambiente.

Gli enzimi sono proteine e la loro inalazione in forma di polveri o aerosol può indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.