

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

CLARIFICATION L

Enzima pectolitico per la depectinizzazione ed illimpidimento dei mosti bianchi

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Clarification L è un formulato enzimatico con attività pectolitica ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free. 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 L può garantire una chiarifica completa ed ottimale. Clarification L risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO). Clarification L ha 3800 FDU/PG/20°C/mL.

APPLICAZIONI

Il prodotto Clarification trova il suo utilizzo ideale nella chiarifica pre-fermentativa dei mosti bianchi. Utilizzato in pressa, consente di migliorare le rese e i tempi dei cicli di pressatura. Nella successiva fase di decantazione statica, riduce i tempi di chiarifica e consente di ottenere depositi compatti e di volume ridotto.

COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 2 – 5 mL/hL di mosto o quintale di pigiato

MODALITA' DI UTILIZZO

Diluire il preparato enzimatico in dieci parti di mosto o di acqua fredda, pulita ed esente da cloro e da composti flocculanti le proteine (bentonite, tannino, sol di silice o composti con carica elettrica negativa). Si consiglia di consumare la soluzione entro un tempo massimo di due ore dalla sua preparazione. Distribuire la soluzione preparata in modo proporzionale ed omogeneo, in pressa sul pigiato o direttamente nel serbatoio di decantazione, possibilmente 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 per l'aggiunta in vasca di eventuali coadiuvanti di chiarifica ad azione deproteinizzante (bentonite, sol di silice).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e ad una temperatura refrigerata compresa tra 4 – 8 ° 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.00026 KG 1
0101AE.00023 KG 25

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 possono indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.