

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

CLARIFICATION ULTRA L

Enzima pectolitico liquido per la depectinizzazione ed illimpidimento dei mosti bianchi

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Clarification Ultra L è un composto a base di enzima pectolitico ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*. In particolare, 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 Ultra L può garantire una chiarifica completa ed ottimale.

Clarification Ultra L risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO). Clarification Ultra L è ottenuto da un ceppo di *Aspergillus niger* non modificato geneticamente. Clarification Ultra L ha 3800 FDU/20°C/mL.

APPLICAZIONI

Il prodotto Clarification Ultra L viene consigliato per le chiarifiche pre-fermentative dei mosti bianchi. Utilizzato, infatti, in pressa, consente di migliorare le rese e i tempi dei cicli di pressatura. Se utilizzato 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: 0.5 – 2 mL/hL 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 con una temperatura di refrigerazione di 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.00027 KG 1
0101AE.00025 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.