

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

EXTRACTIVE FCE G

Enzima pectolitico per la macerazione pellicolare ed estrazione aromatica nelle uve bianche

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Extractive FCE g è un composto a base di enzima pectolitico ottenuto da un ceppo selezionato e non modificato geneticamente di *Aspergillus niger*. In particolare, gli enzimi sono caratterizzati da attività pectolitiche equilibrate in grado di degradare completamente i polisaccaridi pectici, semplici e ramificati, della buccia e della polpa dell'uva.

Extractive FCE G presenta una composizione micro-granulare, solubile in mosto e in acqua, contenente livelli irrilevanti attività secondarie indesiderate come Cinnamil-esterasi e antocianasi.

Il prodotto risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO). Extractive FCE G ha 4000 FDU/20°C/mL.

APPLICAZIONI

Il prodotto Extractive FCE G può essere utilizzato vantaggiosamente sul pigiato delle uve bianche prima della pressatura, in una fase di macerazione pellicolare pre-fermentativa o direttamente in pressa, allo scopo di migliorare l'estrazione dei composti aromatici dalle cellule della buccia, aumentare la resa dei diversi cicli di pressatura e facilitare la chiarifica e l'illimpimento dei mosti nella successiva fase di decantazione statica a freddo.

COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 1 – 3 g/hL o quintale di pigiato

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere il preparato enzimatico in dieci parti 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 enzimatica entro un tempo massimo di due ore dalla sua preparazione. Distribuire la soluzione così preparata in modo proporzionale ed omogeneo, direttamente sull'uva o in pressa sul pigiato, possibilmente facendo uso di un dispositivo di dosaggio automatico, di una pompa volumetrica o di un tubo Venturi. Lasciare agire almeno una o due ore, quindi procedere con i cicli di pressatura e con le operazioni di decantazione statica a freddo. 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).

Verificare la buona ripartizione della preparazione enzimatica nell'uva al fine di ottimizzare il contatto enzima-substrato.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e con una temperatura di circa 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.00028	KG 0.10
0101AE.00029	KG 0.25
0101AE.00030	KG 0.50

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.