

Enzima pectolitico liquido

Indicato per la macerazione pellicolare delle uve e l'illimpidimento dei mosti nelle chiarifiche difficoltose.

I polisaccaridi pectici costituiscono il principale componente strutturale della membrana cellulare dell'acino. Il loro quantitativo nel mosto dipende dalla varietà d'uva e dai processi di lavorazione. La proprietà di ritenzione idrica delle pectine provoca una bassa resa di mosto fiore ed ostacola la pressatura. L'uso di Cruzym® XPL alla pigiatura o durante il contatto con le bucce, incrementa la resa di mosto fiore, facilita la chiarificazione ed agevola la pressatura.

Caratteristiche

- Incrementa la resa di mosto fiore
- Agevola la torchiatura
- Diminuisce i tempi di pressatura
- Incrementa la resa totale di mosto
- Migliora la sedimentazione e la filtrazione
- Migliora la qualità dell'aroma
- Aumenta la limpidezza del mosto
- E' un enzima pectolitico GRAS (Generalmente Riconosciuto Come Sicuro).
- E' prodotto in ottemperanza agli standard ISO 9002. Cruzym® XPL può essere utilizzato in tutti i processi di trasformazione alimentare compresi quelli di tipo biologico conforme alle disposizioni dei paesi EU e USA.
- E' un prodotto non-OGM (Organismi Geneticamente Modificati) ed è conforme alla vigente definizione della normativa EU data dal Consiglio Direttivo 2001/18/EEC.
- Non contiene attività secondarie negative come ossidasi e cinnamil-esterasi (FCE). La gamma Cruzym® è prodotta tramite fermentazioni tradizionali e si avvale di media naturali e ceppi classici di differenti microrganismi.
- E' attivo ai valori pH del vino e in presenza di concentrazioni di SO₂ fino a 500 ppm.

Informazioni

Modalità d'uso

-Macerazione pellicolare:

1 - 3 ml per 100 kg d'uva. Il dosaggio massimo garantirà la completa depectinizzazione del mosto. -Nota: Il dosaggio dipende dal tempo di contatto prima della pressatura: da alcuni minuti a qualche ora.

-Chiarifica:

0,5 - 2 ml per hl di mosto. Aggiungere la soluzione dopo la pigiatura ed omogeneizzare con un rimontaggio. Tempo di contatto 6-12 ore.

- Precauzioni d'uso
- Il prodotto non è infiammabile. In caso di contatto con la pelle o con gli occhi, sciacquare accuratamente con acqua. A richiesta, è disponibile una Scheda Dati sulla Sicurezza dei Materiali.
- E' attivo da 10°C a 50°C (50°-122°F).
- E' attivo ai valori pH del vino e in presenza di concentrazioni di SO₂ fino a 500 ppm.
- viene inattivato dalla bentonite.

Confezione

- E' un prodotto liquido di facile impiego, confezionato in flaconi da 1 lt e taniche da 25 kg
- Deve essere conservato al riparo dalla luce e dal calore ad una temperatura compresa tra 5°C e 8°C (40°- 46° F).

Scheda
Tecnica

LEVURZYM®

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste dal Codex Oenologique International. Prodotto per uso enologico e professionale, secondo quanto previsto dal Reg. CE 1493/99. La responsabilità della LEVURZYM Biotechnology Food & Beverage è specificatamente limitata alla fornitura dei prodotti conformi con quanto descritto sulla confezione venduti nelle confezioni originali nel rispetto delle condizioni di conservazione e della data di scadenza. Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed hanno lo scopo di fornire le indicazioni necessarie per cercare di ottenere i migliori risultati. Ogni applicazione deve essere adeguata alla condizione di utilizzo prevista sotto la diretta e piena responsabilità dell'utilizzatore a causa delle diversità dei prodotti impiegati e delle attrezzature. LEVURZYM declina ogni e qualsiasi responsabilità in caso di risultati non soddisfacenti, riservandosi inoltre la facoltà di modificare la presente scheda in qualsiasi momento a seguito di esperienze più approfondite. L'utilizzatore è l'unico responsabile per le modalità e le condizioni di utilizzo, per stabilire se i nostri prodotti siano adeguati ai suoi scopi e la correttezza legale del loro impiego. Pertanto non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati che l'utilizzatore può ottenere.