

Enzima pectolitico

Incrementa la sedimentazione dei mosti bianchi

La manipolazione e la lavorazione delle uve libera un ingente quantitativo di pectine, un gruppo di polisaccaridi con proprietà gelificanti, che mantengono le particelle intorbidanti in sospensione. E' importante che queste particelle vengano eliminate in quanto possono apportare elementi aromatici indesiderati al vino. Con l'uso di Cruzym® CB, grazie alla gamma di attività enzimatiche presenti ed al loro specifico equilibrio, si scompongono, idrolisi, le lunghe catene di polisaccaridi pectici con una conseguente riduzione della viscosità del mosto, una rapida chiarificazione ed il deposito delle particelle in sospensione.

Caratteristiche

- Incrementa la sedimentazione
- Facilita l'azione dei chiarificanti
- Aumenta la limpidezza del mosto
- E' un enzima pectolitico GRAS (Generalmente Riconosciuto Come Sicuro) derivato da un ceppo di *Aspergillus Niger*.
- Può essere utilizzato in tutti i processi di trasformazione alimentare compresi quelli di tipo biologico conforme alle disposizioni dei paesi EU e USA.
- E' attivo ai valori pH del vino e in presenza di concentrazioni normali di SO₂.
- E' inattivato dalla bentonite.
- E' un prodotto non-OGM (Organismi Geneticamente Modificati) ed è conforme alla vigente definizione della normativa EU data dal Consiglio Direttivo 2001/18/EEC. Tutta la gamma Cruzym per enologia è ad attività cinnamil-esterasi controllata (FCE) nel rispetto delle direttive UE. La gamma Cruzym® è prodotta tramite fermentazioni tradizionali e si avvale di media naturali e ceppi classici di differenti microrganismi.

Informazioni

Modalità d'uso

- 2-3 grammi per hl di mosto. Diluire in un quantitativo di mosto o d'acqua, pari a 10 volte il peso. 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 già a temperature basse, da 8° C fino a 55° C (45°-130° F). (L'attività aumenta con la temperatura).

Confezione

- E' un prodotto microgranulare di facile impiego, confezionato in bustine da 500 gr.
- Deve essere conservato al riparo dall'umidità e dal calore ad una temperatura compresa tra 5° C e 15° C (40°- 60° 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.