

Enzima pectolitico

Enzima di macerazione per migliorare l'estrazione del colore

I componenti fenolici dell'uva sono importanti nel vino rosso in quanto responsabili di qualità, colore e sapore, oltre a contribuire all'aroma e all'equilibrio. Tra i molti fattori che influenzano l'estrazione dei polifenoli durante la macerazione e la fermentazione alcolica, gli enzimi svolgono un ruolo importante degradando la buccia dell'acino, con conseguente rilascio di componenti coloranti e di tannino. Questi enzimi sono presenti nell'uva ma con livelli d'attività estremamente ridotti. CRUZYM® EC è un enzima pectolitico con attività secondarie potenziate di emicellulasi, formulate appositamente per promuovere una rapida estrazione del colore nelle uve rosse in macerazione.

Caratteristiche

- Favorisce l'estrazione dei polifenoli
- Incrementa l'intensità del colore
- Incrementa la stabilità del colore
- Incrementa la chiarificazione
- E' un enzima pectolitico GRAS (Generalmente Riconosciuto Come Sicuro) derivato da *Aspergillus Niger*.
- E' prodotto in ottemperanza agli standard ISO 9002.
- 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.

Informazioni

Modalità d'uso

- 2-3 grammi per ettolitro di mosto. Diluire in un quantitativo di mosto o d'acqua pari a 10 volte il peso. Aggiungere immediatamente prima della macerazione.
- 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 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.