

Enzimaggio Panzym® Fino G

Miscela enzimatica di pectinasi e beta-glucanasi per migliorare le proprietà organolettiche e la filtrazione

L'enzima Panzym Fino G è un preparato enzimatico granulare, creato con la fermentazione a coltura sommersa di un ceppo di *Aspergillus niger* e di *Trichoderma harzianum*. L'enzima Panzym Fino G è una miscela molto concentrata di pectinasi e beta-glucanasi in grado di decomporre i glucani e le pectine contenute nel mosto d'uva o nel vino giovane.

Applicazione

L'enzima Panzym Fino G è stato ideato per la depectinizzazione e la decomposizione dei beta-glucani, allo scopo di migliorare la maturazione e la filtrazione. Il prodotto consente la decomposizione sia dei glucani prodotti dai lieviti che quelli da botrite, migliorando così la filtrazione in generale, riducendone il numero di fasi e l'utilizzo di agenti di collaggio. L'eliminazione dei glucani dei lieviti favorisce il naturale sviluppo del vino. Viene aumentata l'impressione organolettica rispetto alla complessità e la morbidezza. Le componenti enzimatiche attive dell'enzima Panzym Fino G in condizioni standard di lavoro sono facilmente solubili nel vino o nell'acqua, seguendo le concentrazioni consigliate. L'enzima Panzym Fino G viene aggiunto in soluzione al 10 % direttamente nel serbatoio di fermentazione alla fine della fermentazione alcolica. In caso di deposito del lievito, effettuare il bâtonnage per evitare la formazione di ridotto. Durante il trattamento enzimatico la temperatura va mantenuta per 2 settimane sopra i 16 °C. Nel caso di temperature inferiori allungare di 4 giorni la durata del trattamento, per ogni grado mancante.

Dosaggio

Campo d'impiego	Dosaggio g/hl	Durata settimane
Vini giovani bianchi o rossi (dopo la fermentazione alcolica)	3 – 5	2 – 4
Vini con forte tenore in glucani, provenienti da mosti infetti da botrite	max. 8	2 – 4

Attività

L'enzima Panzym Fino G ha un'attività pectolitica di 4.000 FDU/g a 20 °C e in aggiunta un'attività di glucanasi di 150 BbGXU/g. Il prodotto è purificato e privo di cinnamilesterasi.

L'attività standard FDU (Ferment Depectinization Unit (= Unità)) viene determinata attraverso la misurazione della depectinizzazione di un substrato naturale. L'attività di beta-glucanasi è determinata con glucano da Botrytis.

Indicazioni particolari

Gli enzimi vengono danneggiati irreparabilmente dal contatto con bentonite attraverso l'adsorbimento.

L'enzimaggio deve essere terminato prima dell'impiego della bentonite, oppure la bentonite deve essere eliminata prima dell'aggiunta degli enzimi.

Perciò, un eventuale trattamento con bentonite dovrebbe essere effettuato solo dopo il trattamento enzimatico, perché altrimenti l'enzima viene adsorbito e con questo reso inattivo dalla bentonite. L'utilizzo di una quantità massima di 150 mg/l di SO₂ non influisce sull'attività enzimatica.

Sicurezza e purezza

Il prodotto è un microgranulato bianco e solubile, senza conservanti e praticamente esente da polvere. Corrisponde alle raccomandazioni FAO/OMS JEFCA e FCC per enzimi nel settore alimentare.

Con l'impiego conforme alle prescrizioni e una lavorazione a regola d'arte, non è noto nessun effetto negativo.

Altre indicazioni sulla sicurezza si trovano nella scheda di dati di sicurezza, da scaricare sempre nella versione aggiornata dalla nostra homepage.

Immazzinamento

L'enzima Panzym Fino G è un microgranulato, e perciò particolarmente stabile. Conservato a una temperatura massima di 25 °C mantiene la propria attività certificata per diversi anni. Il prodotto deve essere tenuto in un ambiente asciutto per evitare la formazione di ruggine sulle lattine.

Formati

L'enzima Panzym Fino G, numero d'articolo 95.125.001, è disponibile nelle seguenti confezioni:

Barattolo da 100 g
(Un dosatore per 10 g. è disponibile gratuitamente. Un cucchiaino corrisponde a 10 g di enzima granulato!)

Qualità controllata

Durante il processo di produzione, l'enzima Panzym Fino G viene regolarmente controllato per l'elevata qualità del prodotto.

Controlli severi vengono effettuati subito prima e durante l'imballaggio finale.

Panzym® è un marchio registrato della ditta Novozymes A/S.

Nord America
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gratuito: 800 656-3344
(solo in Nord America)
Tel: +1 732 212-4700

Cina
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. Cina
Tel: +86 21 5200-0099

Europa/Africa/Medio Oriente
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Germania
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Germania
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Germania
Tel: +49 6704 204-0

Singapore
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapore 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasile
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasile
Tel: +55 11 3616-8400

**Per ulteriori informazioni
contattateci per e-mail all'indirizzo:
filtration@eaton.com o visitate il
sito: www.eaton.com/filtration**

IT
3 B 1.6.25
12-2016

© 2016 Eaton. Tutti i diritti riservati. Tutti i marchi commerciali e i marchi registrati sono proprietà delle relative aziende. Tutte le informazioni e le raccomandazioni contenute nel presente opuscolo, relative all'utilizzo dei prodotti qui descritti, si basano su collaudi ritenuti affidabili. Rientra tuttavia nella responsabilità dell'utilizzatore accertare l'idoneità di questi prodotti per il suo proprio utilizzo. Dato che l'utilizzo da parte di terzi ricade al di fuori della nostra sfera d'influenza, Eaton non fornisce alcuna garanzia, esplicita o implicita, per gli effetti o per gli esiti conseguenti di tale utilizzo. Eaton non assume alcuna responsabilità civile riguardo all'utilizzo dei presenti prodotti da parte di terzi. Le informazioni qui contenute non devono essere considerate complete, potendo essere necessarie o auspicabili successive informazioni in caso di circostanze straordinarie o in base a leggi vigenti o disposizioni delle autorità.



Powering Business Worldwide