

Enzimaggio**SIHA® pectinasi W liquida****Esente di cinnamilesterasi (depsidasi)**

L'enzima SIHA pectinasi W liquida è un preparato enzimatico pectolitico molto efficace, creato con la fermentazione a coltura sommersa di ceppi selezionati di *Aspergillus Niger*, speciali per uso enologico. Migliora la resa di succo e l'estrazione di sostanze coloranti e aromatiche. L'applicazione migliora la qualità del vino e riduce i costi di produzione.

Vantaggi specifici dell'enzima SIHA pectinasi W liquida:

- Massima attività pectolitica
- Aumento e accelerazione della resa di succo
- Miglioramento della qualità del vino in modo naturale mediante un'estrazione maggiore di sostanze coloranti, aromatiche e di bouquet
- Esente di cinnamilesterasi (depsidasi)
- Accelera la chiarifica, abbassa i costi di filtrazione
- Miglioramento della portata di filtrazione
- Particolarmente facile da dosare e da miscelare
- Grazie alla degradazione veloce delle pectine e delle sostanze mucillagginose, il pigiato da vino rosso può essere torchiato senza problemi

Applicazione

L'enzima SIHA pectinasi W liquida deve avere uno stretto contatto con la pectina da degradare. L'aggiunta delle dosi al pigiato o al mosto deve avvenire nel modo più uniforme e continuo, per esempio con un misurino, che rende superfluo la pesatura. La temperatura ottimale per l'applicazione è tra 15 e 50 °C. I seguenti valori indicativi possono variare secondo l'annata, il grado di maturazione e la zona di coltivazione. Durante la vinificazione in rosso col procedimento della termovinificazione si è rilevato utile far riferire il mosto pressato con ulteriori 2 ml di enzima SIHA pectinasi W liquida circa, per degradare le sostanze mucillagginose difficilmente chiarificabili e le sostanze colloidali che stabilizzano le fecce.

Avvertimento importante:

Durante l'applicazione dell'enzima, il liquido non deve essere trattato contemporaneamente con bentonite. Il trattamento con la bentonite deve avvenire solo dopo la fine della reazione enzimatica.

Inoltre, gli enzimi vengono distrutti ad una temperatura superiore ai 55 °C.

Impiego	Do-saggio (ml/hl)	Momento d'applicazione	Durata
Pigiati da uve bianche	3 – 6	Dopo la pigiatura	1 – 3 h
Pigiati speciali da uve Silvaner	4 – 8	Dopo la pigiatura, al pigiato	2 – 5 h
Pigiati da uve bianche	3 – 6	Dopo la pigiatura, al pigiato	Durante la fermentazione
Termovinificazione dei pigiati da uve rosse	2 – 5	Dopo raffreddamento ad almeno 50 °C, al pigiato	3 – 8 h
Trattamento del mosto:			
Mosto concentrato (per arricchimento)	3 – 5	Dopo la pressatura, al mosto	2 – 5 h
Mosti da uve con marciume nobile	circa 5	Prima della fermentazione, al mosto	
Vino giovane, difficile da chiarificare o filtrare	circa 7	7 giorni prima del collaggio/ della filtrazione, al vino giovane	
Miglioramento della filtrazione cross-flow	circa 10	7 giorni prima della filtrazione, al vino giovane	

Caratteristiche del prodotto

L'enzima SIHA pectinasi W liquida è un composto di enzimi diversi, molto attivi e pectolitici. Serve per la degradazione veloce e completa delle pectine nell'uva, nei pigiati e nei vini giovani.

L'enzima SIHA pectinasi W liquida è privo di cinnamilesterasi. L'eleganza, il sentore fruttato e la freschezza del vino si mantengono per anni.



Durante la fermentazione del pigiato viene degradata in particolare la protopectina intrinseca della frutta. Così viene liberato il succo legato nel tessuto cellulare: fuoriesce più mosto, la resa di pressatura viene incrementata, si accorciano i tempi di gocciolamento e di pressatura.

Contemporaneamente, si estraggono più sostanze coloranti, aromatiche e di bouquet. Ciò comporta spesso un miglioramento notevole della qualità.

In particolare nei vini rossi prodotti con la termovinificazione, la degradazione veloce delle sostanze pectiniche e mucillaginose permette una buona macerazione del pigiato con elevata resa di sostanze coloranti.

Durante la fermentazione del mosto, o rispettivamente del succo, l'enzima SIHA pectinasi W liquida facilita notevolmente la lavorazione. I colloidali che stabilizzano le fecce e i glucani dei lieviti vengono decomposti; le fecce si depositano velocemente, il deposito diventa più compatto e spesso il suo volume si riduce. Separatori lavorano in modo più efficace. La durata dei sistemi filtranti viene notevolmente aumentata, anche in caso di raccolto bottrizzato.

La fermentazione con l'enzima SIHA pectinasi liquida garantisce una vinificazione molto più economica con contemporaneo aumento di qualità.

Sicurezza

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.

Immagazzinamento

L'enzima SIHA pectinasi W liquida è disponibile in comode bottiglie di polipropilene, richiudibili grazie ad una chiusura avvitabile.

L'enzima SIHA pectinasi W liquida deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto. Conservato a una temperatura di 20 °C, la piena attività si mantiene per tre mesi; dopo, bisogna tenere conto di una perdita di attività del 1 – 2 % al mese.

Se viene conservato al fresco (4 °C), garantiamo la piena attività per 24 mesi.

Formati

L'enzima SIHA pectinasi W liquida ha il codice articolo 95.273 e viene fornito nelle seguenti unità d'imballo:

1 kg Bottiglia in P
12 x 1 kg Scatola

Qualità controllata

Durante il processo di produzione, l'enzima SIHA pectinasi W liquida viene regolarmente controllato per l'elevata qualità del prodotto. Controlli severi vengono effettuati subito prima e durante l'imballaggio finale.

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

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

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

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

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

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

IT
3 B 1.2.5
05-2017

© 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

