

Enzimaggio SIHAZYM® Claro

Preparato granulare enzimatico per la chiarifica del mosto

L'enzima SIHAZYM Claro è un preparato enzimatico pectolitico, sviluppato per una prima chiarifica veloce ed efficace. L'elevata attività pectolitica, consistente in poligalatturonasi, pectinesterasi e pectiniasi, favorisce la disgregazione mirata delle sostanze pectiniche. Un'elevata quota di sostanze pectiniche non degradate comporta una scarsa pressabilità dei pigiati ed una cattiva chiarifica dei mosti.

Accanto alla chiarifica classica dei mosti/sedimentazione, l'enzima SIHAZYM Claro può essere anche applicato come enzima per la flottazione.

Vantaggi specifici dell'enzima SIHAZYM Claro:

- Chiarifica veloce ed efficiente del mosto
- Elevata quota di mosto fiore nelle varietà di vite ricche di pectine
- Riduzione della densità del succo

Applicazione

L'enzima SIHAZYM Claro è particolarmente adatto per la depectinazione veloce ed efficace dei mosti. La degradazione delle pectine può essere controllata con un test all'alcol.

Secondo le indicazioni per il dosaggio, il prodotto viene aggiunto come soluzione acquosa al 10 % direttamente come prima sostanza nel serbatoio di chiarifica. Durante la flottazione, bisogna aggiungere la soluzione enzimatica con l'enzima SIHAZYM Claro nel serbatoio di reazione, per garantire la degradazione delle pectine prima della vera e propria flottazione. In caso dei mosti problematici di uve ricche di pectine, risulta vantaggiosa una combinazione di enzima SIHAZYM Extro e enzima SIHAZYM Claro nel torchio.

La distribuzione ottimale della soluzione enzimatica è essenziale.

Dosaggio

Applicazione	Dosaggio (100 kg di mosto/pigiato)	Durata
Sedimentazione		
Chiarifica statica del mosto (~ 15 °C)	1 – 2 g	2 – 4 h
Chiarifica statica del mosto (~ 8 – 10 °C)	2 g	2 – 4 h
Vinificazione in rosso (termovinificazione)	1 – 3 g	4 – 6 h
Produzione di mosto concentrato (per arricchimento)	2 – 3 g	6 – 12 h
Flottazione	2 – 3 g	2 – 4 h

La temperatura ottimale è di 20 °C. In caso di temperature più basse è necessario aumentare il dosaggio dell'enzima SIHAZYM Claro, per garantire un'attività uniforme.

Attività

L'enzima SIHAZYM Claro ha un'attività di 10.500 PGNU/g (poligalatturonasi). Il prodotto è depurato dall'attività di cinnamilesterasi.

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'impiego di fino a 1.000 mg/l di SO₂ non influenza l'attività enzimatica.

Ogni confezione contiene un cucchiaino dosatore:

Lattina da 100 g – cucchiaino dosatore da 5 g

Lattina da 500 g – cucchiaino dosatore da 10 g

Sicurezza e purezza

Il prodotto è un microgranulato bianco, solubile, senza conservanti e praticamente esente da polveri. Corrisponde alle raccomandazioni FAO/OMS JEFCA e FCC per enzimi nel settore alimentare, completato da un valore limite superiore di 10⁴/g per il numero complessivo di germi.

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 SIHAZYM Claro è un microgranulato che può essere conservato per 36 mesi a 4 – 6 °C (~ temperatura frigorifero), senza perdere la sua attività certificata. Il prodotto dovrebbe essere conservato in un luogo asciutto, e se la confezione fosse già aperta, deve essere richiusa bene.

Formati

Lattina da 100 g – Codice articolo 95.229.001

Lattina da 500 g – Codice articolo 95.229.005

Qualità controllata

Durante il processo di produzione, l'enzima SIHAZYM Claro viene regolarmente controllato per l'elevata qualità del prodotto.

Tale controllo comprende sia i criteri tecnici di funzionamento che la sicurezza alimentare. 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

Friedensstraße 41
68804 Altlufheim, 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**

© 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.

IT
3 B 1.6.36
12-2016



Powering Business Worldwide