

Enzimaggio SIHAZYM® Extro

Preparato enzimatico granulare, per l'estrazione nei mosti d'uva

L'enzima SIHAZYM Extro è un preparato enzimatico pectolitico per l'estrazione delle sostanze contenute nei mosti pigiati di uve rosse e, in particolare, di uve bianche. Con attività pectina-degradanti, l'enzima SIHAZYM Extro svolge ulteriori attività secondarie come arabinosidasi e emicellulasi. L'enzima SIHAZYM Extro è particolarmente adatto alla tecnica enologica dell'enzimaggio dei pigiati. Le principali funzioni dell'enzima SIHAZYM Extro sono la liberazione mirata di polisaccaridi nonché la degradazione veloce delle sostanze pectiniche. Questo prodotto protegge gli aromi estratti dai pigiati, perché è esente da attività di antocianasi.

Vantaggi specifici dell'enzima SIHAZYM Extro:

- Veloce liberazione delle sostanze contenute negli acini
- Protezione degli aromi dell'uva liberati
- Resa elevata in mosto fiore
- Riduzione della densità del pigiato
- Migliora la fase di pressatura

Applicazione

L'enzima SIHAZYM Extro nei pigiati nella vinificazione in bianco promuove in particolare la liberazione di polisaccaridi e riduce la densità del pigiato. Durante la macerazione a freddo del pigiato nella vinificazione in bianco, l'enzima SIHAZYM Extro è attivo fino a 8 °C.

L'enzima SIHAZYM Extro può essere impiegato nei pigiati nella vinificazione in rosso durante il periodo di contatto con le bucce, oppure nel pigiato raffreddato (~ 40 °C). Mediante la dissociazione enzimatica, accanto agli antociani vengono liberate anche delle sostanze aromatiche nonché dei tannini desiderati, intrinseci dell'uva.

Secondo le indicazioni per il dosaggio, il prodotto viene aggiunto come soluzione acquosa al 10 % direttamente nel serbatoio del pigiato, nella pressa o alla pigiatura. E' importante che ciò avvenga con una distribuzione ottimale della soluzione enzimatica nel pigiato, o con l'aggiunta continua mediante una pompa a iniezione nel flusso del pigiato, oppure come aggiunta parziale (con miscelatore funzionante) durante il riempimento dei serbatoi.

Dosaggio

Applicazione	Dosaggio (100 kg di mosto)	Durata
Vinificazione in bianco		
~ 15 °C	2 – 3 g	4 – 6 h
~ 8 – 10 °C	4 – 6 g	4 – 6 h
Vinificazione in rosso		
Fermentazione tradizionale del pigiato	2 – 3 g	5 – 20 giorni
Pumping-over	2 – 3 g	2 – 8 giorni
Pigiato raffreddato (fino a 50 °C)	2 – 3 g	2 – 4 h

Attività

L'enzima SIHAZYM Extro ha un'attività di 7.600 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 eseguito 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

Tanica da 5 kg – cucchiaino dosatore da 20 g



Sicurezza e purezza

Il prodotto è un microgranulato bianco, solubile, senza conservanti e praticamente esente da polveri. Corrisponde alle raccomandazioni FAO/WHO 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 Extro è un microgranulato che può essere conservato per 36 mesi a 4 – 6 °C (~ temperatura frigorifero), senza perdere la sua attività certificata. Il prodotto deve essere conservato in un luogo asciutto, e se la confezione fosse già aperta, deve essere richiusa bene.

Formati

Scatola da 100 g – Codice articolo 95.232.001

Scatola da 500 g – Codice articolo 95.232.005

Tanica da 5 kg – Codice articolo 95.232.050

Qualità controllata

Durante il processo di produzione, l'enzima SIHAZYM Extro 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 Altlufheim, 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 1.6.37
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