

Enzimaggio SIHAZYM® Fine

Preparato enzimatico granulare, per il miglioramento della filtrazione ed estrazione di mannoproteine dalle pareti del lievito

L'enzima SIHAZYM Fine è un preparato enzimatico pectolitico con attività secondaria di β -glucanasi. La combinazione di attività principale pectolitica nonché di β -glucanasi permette una migliore resa della filtrazione del vino giovane. Questo è dovuto alla degradazione di sostanze colloidali (in caso di raccolto con marciume), nonché di pectine rimanenti che ostacolano la filtrazione. Accanto alla botrite cinerea, esistono altri microrganismi sull'acino in grado di formare sostanze colloidali che creano problemi sia durante la chiarifica dei mosti sia durante la filtrazione dei vini giovani. L'impiego dell'enzima SIHAZYM Fine è la soluzione enzimatica a questo problema.

L'enzima SIHAZYM Fine viene usato per la sua attività di β -glucanasi per l'estrazione delle mannoproteine durante la conservazione dei vini giovani sulle fecce fini. L'obiettivo enologico è la disgregazione enzimatica delle pareti cellulari, e con ciò un'estrazione maggiore di mannoproteine. La quota elevata di mannoproteine migliora la sensazione in bocca e la complessità dei vini.

Vantaggi specifici dell'enzima SIHAZYM Fine:

- Prestazioni di filtrazione elevate
→ bassi costi di produzione
- Liberazione delle mannoproteine
- Migliore sensazione in bocca (mouthfeel)
- Complessità elevata
- Adatto per: la conservazione "sur lie", la pratica del bâtonnage

Applicazione

L'enzima SIHAZYM Fine è un preparato speciale per incrementare la resa di filtrazione nel trattamento dei vini giovani. Attraverso l'impiego dell'enzima SIHAZYM Fine viene promossa specificamente la degradazione delle sostanze che inibiscono la filtrazione come il glucano della botrite ed altri complessi polisaccaridici.

L'enzima SIHAZYM Fine viene aggiunto secondo le indicazioni per il dosaggio, come soluzione acquosa al 10 % direttamente nel serbatoio durante l'ultima fase della fermentazione alcolica (sfruttamento del calore da fermentazione), oppure alla fine della fermentazione alcolica.

Durante la chiarifica di mosto concentrato da uve attaccate da botrytis, bisogna miscelare l'enzima SIHAZYM Fine nella vasca di decantazione. È essenziale l'ottimale distribuzione della soluzione enzimatica.

Dosaggio

Applicazione	Dosaggio (100 kg di pigiato)	Durata
Vino giovane		
Fermentazione in fase finale (~ 17 – 20 °C)	3 – 5 g	2 – 3 settimane
Dopo la fermentazione alcolica (~ 13 – 15 °C)	5 – 8 g	4 – 6 settimane (mescolare una volta al giorno)
Produzione di mosto concentrato (per arricchimento) (~ 8 – 10 °C)	fino a 8 g	4 – 6 h

Attività

L'enzima SIHAZYM Fine ha un'attività pectolitica di 2.500 PGNU/g (poligalatturonasi), nonché un'attività di beta-glucanasi (exo-1,3) di 100 BGXU/g. 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 lattina da 100 g contiene un cucchiaino dosatore.



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 10^4 /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 Fine 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

Lattina da 100 g – Codice articolo 95.231.001

Qualità controllata

Durante il processo di produzione, l'enzima SIHAZYM Fine 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 1.6.39
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