

Enzimaggio SIHAZYM® Uni

Preparato enzimatico granulare, per l'estrazione e la chiarifica dei mosti

L'enzima SIHAZYM Uni è un preparato enzimatico pectolitico. Grazie alla sua composizione è adatto sia alla chiarifica del mosto sia all'estrazione dai pigiati d'uva. L'impiego dell'enzima SIHAZYM Uni comporta una depectinizzazione veloce e così a una chiarifica efficace del mosto. Durante l'impiego nei pigiati, le attività secondarie definite dell'enzima SIHAZYM Uni garantiscono un incremento dell'estrazione di sostanze coloranti e componenti aromatiche e tanniniche dell'uva.

Vantaggi specifici dell'enzima SIHAZYM Uni:

- Rapida ed efficace depectinizzazione dei mosti d'uva
- Veloce liberazione delle sostanze contenute negli acini
- Riduzione della densità del pigiato
- Elevata estrazione di sostanze coloranti, aromatiche e di polisaccaridi
- Elevata resa di mosto fiore
- Esente da attività di cinnamilesterasi

Applicazione

L'enzima SIHAZYM Uni è un enzima universale per il trattamento di pigiati, mosti d'uva e vini giovani. I mosti vengono depectinizzati grazie all'elevata attività pectolitica. La liberazione di polisaccaridi e antociani nei vini rossi da macerazione o termovinificazione è migliorata grazie alla combinazione delle attività pectolitiche.

Secondo le indicazioni per il dosaggio, il prodotto deve essere aggiunto come soluzione acquosa al 10 % direttamente nel serbatoio del pigiato, o nella pressa. 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. Durante la chiarifica del mosto, la soluzione enzima-acqua dovrebbe essere aggiunta al serbatoio di chiarifica (eventualmente miscelare).

Dosaggio

Applicazione	Dosaggio (100 kg/hl)	Durata
Vinificazione in bianco	1 – 4 g	1 – 4 h
Vinificazione in rosso		
Fermentazione tradizionale del pigiato	1 – 3 g	5 – 20 giorni
Pumping-over	1 – 3 g	2 – 8 giorni (Fase fermentazione)
Pigiato raffreddato (fino a 50 °C)	1 – 3 g	2 – 4 h
Sedimentazione		
Chiarifica statica del mosto (~ 15 °C)	2 – 3 g	2 – 4 h
Chiarifica statica del mosto (~ 8 – 10 °C)	3 – 4 g	2 – 4 h
Mosto concentrato per arricchimento (rosso/bianco)	2 – 5 g	2 – 6 h (prima della chiarifica del mosto)
Vini giovani, difficili da filtrare	2 – 5 g	2 – 6 h (7 giorni prima della chiarifica)

Attività

SIHAZYM Uni ha un'attività di 2.600 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 stata 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



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 Uni 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 95.230.001

Lattina da 500 g – Codice articolo 95.230.005

Qualità controllata

Durante il processo di produzione, l'enzima SIHAZYM Uni 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

Friedensstraße 41
68804 Altludersheim, 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 1.6.38
12-2016

