

Обработка энзимами SIHAZYM® Wine Clear

Гранулированный энзимный препарат с пектолитической и β-глюканазной активностью

Энзим SIHAZYM Wine Clear – это пектолитический винный энзим с активностью β-1,3-1,6-глюканазы. Он способствует улучшению самоосветления вина после алкогольного брожения и обеспечению щадящей фильтрации вина. Энзим можно задавать на стадии мезги или в процессе алкогольного брожения. Пектолитическая активность обеспечивает расщепление пектинов и осветление сусла. Активность β-глюканазы в процессе алкогольного брожения расщепляет β-глюканы в пораженном благородной гнилью урожае.

Особые преимущества энзима SIHAZYM Wine Clear:

- Дозирование в виноградную мезгу
- Повышенный выход сусла и сухая выжимка
- Улучшенное осветление сусла
- Расщепление β-глюканов в пораженном благородной гнилью урожае
- Улучшенное осветление вина и поддержка самоосветления вина
- Улучшенная осветляющая и тонкая фильтрация

Применение

Энзим SIHAZYM Wine Clear подходит для расщепления пектинов в виноградной мезге. Соотношение пектолитической активности полигалактуроназы и пектинметилэстеразы обеспечивает быстрое раскрытие виноградной мезги. Результатом является улучшение прессуемости при неизменном давлении прессования. Сопутствующая активность β-глюканазы обеспечивает расщепление β-глюканов, содержащихся, в основном, в пораженном гнилью урожае.



На стадии молодого вина это приводит к улучшению самоосветления и обеспечению щадящей фильтрации вина.

Дозировки

Применение	Дозировка (г/100 кг мезги/л)	Время
Мезга	3 – 5	4 – 6 ч
В процессе алкогольного брожения	3 – 4	
В процессе алкогольного брожения пораженного гнилью урожая	5 – 7	

Диапазон температур составляет 5 – 25 °С. Энзим SIHAZYM Wine Clear стандартизирован на 12 °С.

Активность

Энзим SIHAZYM Wine Clear обладает активностью 7.500 PGNU/г (полигалактуроназы) и 200 BGXU/г (1,3-экзо-глюканазы). Продукт очищен от активности цинамил-эстеразы.

Очень важно

При контакте с бентонитом энзимы путем адсорбции необратимо поражаются.

Обработка бентонитом должна проводиться после обработки энзимами, так как энзимы адсорбируются бентонитом и теряют свою активность. Применение SO₂ в количестве до 1.000 мг/л не оказывает никакого влияния на активность энзимов.

Безопасность и чистота

Продукт представляет собой белый, растворимый микрогранулят без консервантов и практически не пылит. Он соответствует требованиям FAO/ВОЗ, JEFCA и FCC к пищевым энзимам относительно предельно допустимого значения 10⁴/г для общего числа микроорганизмов.

При применении согласно предписаниям и правильном обращении отрицательные эффекты не известны.

Более детальная информация по безопасности представлена в Листе данных по безопасности, который вы можете скачать с нашего сайта в любое время.

Хранение

Энзим SIHAZYM Wine Clear может храниться при низкой температуре 4 – 6 °C (~ температура холодильника) в течение 36 месяцев без потери его активности. Продукт необходимо хранить в сухом месте, уже вскрытые упаковки необходимо тщательно закрывать.

Формы поставки

Энзим SIHAZYM Wine Clear имеет номер артикула 95.141.001 и поставляется в следующих упаковках:

100 г банка с ложкой для дозирования

Проверенное качество

Энзим SIHAZYM Wine Clear регулярно проверяется в процессе производства на стабильность высокого качества.

Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

Северная Америка
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Бесплатно: 800 656-3344
(только на территории
Северной Америки)
Тел. №: +1 732 212-4700

Европа/Африка/Ближний Восток
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Германия
Тел. №: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altludersheim, Германия
Тел. №: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Германия
Тел. №: +49 6704 204-0

Китай
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. Китай
Тел. №: +86 21 5200-0099

Сингапур
4 Loyang Lane #04-01/02
Сингапур 508914
Тел. №: +65 6825-1668

Бразилия
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Бразилия
Тел. №: +55 11 3616-8400

Для получения дополнительной информации просьба связаться с нами по электронной почте: filtration@eaton.com или онлайн eaton.com/filtration

RU
7 В 1.6.83
12-2016

© 2016 Eaton. Все права защищены. Все торговые знаки и товарные марки являются собственностью соответствующих предприятий. Вся информация и все рекомендации, содержащиеся в настоящем проспекте и касающиеся использования описанных здесь продуктов, основываются на испытаниях, которые считаются достоверными. Тем не менее, пользователь самостоятельно определяет пригодность этих продуктов для своего собственного применения. Поскольку конкретное использование третьими лицами не относится к сфере влияния компании Eaton, явные или подразумеваемые гарантии не распространяются на последствия такого применения или на полученные таким образом результаты. Компания Eaton не берет на себя никакой ответственности за использование этих продуктов третьими лицами. Содержащуюся здесь информацию не следует рассматривать как совершенно полную, так как может быть необходима или желательна дополнительная информация при наличии специфических или неординарных обстоятельств, или так как это может ограничиваться действующими законами или административными положениями.



Powering Business Worldwide