

Enzymace

SIHAZYM® Claro

13 B 1.6.36 · ISc
05/2006

Granulovaný přípravek vinných enzymů k předčeření moštu

SIHAZYM® Claro je pektolytický enzymový přípravek vyvíjený k rychlému a efektivnímu předčeření moštu. Vysoká pektolytická aktivita, skládající se z polygalacturonázy, pektinesterázy a pektinlyázy, podporuje cílené odbourání pektinových látek. Vysoký podíl neodbouraných pektinových látek znamená malou lisovatelnost hroznového rmutu a špatné česření moštu.

Kromě klasického předčeření/sedimentace moštu lze SIHAZYM® Claro používat rovněž jako flotační enzym.

Specifické výhody SIHAZYM® Claro jsou:

- ▶ Rychlé a efektivní předčeření moštu
- ▶ Zvýšený podíl volně odtékajícího moštu u odrůd bohatých na pektiny
- ▶ Redukce viskozity šťávy

Použití

SIHAZYM® Claro je vhodný zejména pro rychlou a efektivní depektinizaci hroznových moštů. Odbourání pektinů lze kontrolovat testem na alkohol.

Produkt se v doporučeném množství dává jako 10% vodní roztok na dno nádrže k předčeření moštu. Při flotaci přidejte v reakčním tanku enzymový roztok s SIHAZYM® Claro, aby bylo zaručeno odbourání pektinů před vlastní flotací. V případě problémového rmutu z hroznů bohatých na pektiny je výhodná kombinace SIHAZYM® Extro a SIHAZYM® Claro do lisu.

Důležité je optimální rozložení enzymového roztoku v moštu

Dávkování

Použití	Dávka (100 kg mošt/rmut)	Doba
Sedimentace		
Statické předčeření moštu (~ 15 °C)	3 – 4 g	2 – 4 h
Statické předčeření moštu (~ 8 – 10 °C)	4 – 6 g	2 – 4 h
Rmut červeného vína (krátký vysoký ohřev)	3 – 4 g	4 – 6 h
Příprava hroznového koncentrátu	3 – 4 g	6 – 12 h
Flotace	4 – 6 g	2 – 4 h

Optimální teplota je kolem 20 °C. Při nižších teplotách je nutno zvýšit dávku SIHAZYM® Claro, aby byla zaručena rovnoměrná aktivita.

Aktivita

Standardní aktivita v jednotkách FDU (ferment depectinization unit) se určuje měřením rychlosti depektinizace standardizovaného substrátu.

SIHAZYM® Claro má aktivitu > 4800 FDU/g. Produkt je očištěn od aktivity cinamylesterázy.

Zvláštní pokyny

Enzymy se při kontaktu s bentonitem nenávratně poškozují adsorpcí.

Enzymační reakce musí být ukončena před použitím bentonitu, příp. bentonit se před dávkováním enzymů musí opět odstranit.

Případně nutné ošetření bentonitem byste tedy měli provést po ošetření enzymem, protože jinak enzym bude adsorbován bentonitem a tím se stane neúčinným. Použití až 1000 mg/l SO₂ nemá vliv na enzymovou aktivitu.

Bezpečnost a čistota

Produkt je bílý, rozpustný mikrogranulát bez konzervačních činidel a prakticky bezprašný. Výrobek odpovídá doporučením FAO/WHO JEFCA a FCC pro potravinářské enzymy, kromě toho splňuje horní limit 5 x 10⁴/g pro počet zárodků a 10²/g pro plísň.

Skladování

SIHAZYM® Claro je mikrogranulátem, jenž při 4 – 6 °C (~ teplota ledničky) lze skladovat 24 měsíců, aniž by ztratil svou vykázanou aktivitu. Produkt skladujte v suchu a (v případě již otevřeného balení) dobře uzavřený.

Druhy balení

100 g plechovka – číslo zboží 95.229.001

500 g plechovka – číslo zboží 95.229.005

Hlavní klíč celního sazebníku: 3507 90 90

Ověřovaná jakost

Při výrobě SIHAZYM® Claro se pravidelně kontroluje jeho rovnoměrně vysoká jakost.

Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.



Reg. No. 000480 QM

Informujeme Vás a radíme Vám dle nejlepšího vědomí. Mějte ovšem pochopení pro to, že tyto pokyny při rozmanitosti aplikací, pracovních postupů, provozních poměrů atd. nemohou být v každém případě závazné. Použití v rozporu s určením vylučuje jakýkoliv nárok na ručení. Otisk, i částečný, je dovolen jen s uvedením pramene