

Enzymace

SIHAZYM[®] Extro

13 B 1.6.37 ·

ISc 05/2015

Granulovaný přípravek vinných enzymů k extrakci a čerání hroznového rmutu

SIHAZYM[®] Extro je pektolytický enzymový přípravek k extrakci obsahových látek bobulí z rmutu červených a bílých vín. Kromě odbourávání pektinů má SIHAZYM[®] Extro další definované vedlejší aktivity, jako arabinosidáza a hemicelulázy. SIHAZYM[®] Extro je sestavený zejména pro enologický postup enzymace rmutu. Cílené enzymatické uvolnění polysacharidů a plynulé odbourání pektinových látek jsou hlavními funkcemi SIHAZYM[®] Extro. Tento produkt chrání extrahované anthokyaniny v rmutu červeného vína, protože nevykazuje žádnou vedlejší aktivitu anthokyanázy.

Specifické výhody SIHAZYM[®] Extro:

- ▶ rychlé uvolnění obsahových látek z hroznových bobulí
- ▶ zvýšená výtěžnost barviv
- ▶ ochrana uvolněných anthokyanů
- ▶ vyšší podíl volně odtékajícího moštu
- ▶ redukce viskozity rmutu
- ▶ zvýšená lisovací kapacita

Použití

SIHAZYM[®] Extro lze používat v rmutu červených vín během doby stání rmutu nebo do zpětně ochlazeného rmutu (~ 40 °C). Díky enzymatickému štěpení se uvolňují kromě anthokyanů i aromatické látky a žádané hroznové taniny.

SIHAZYM[®] Extro v rmutu bílého vína podporuje zejména uvolnění polysacharidů a redukuje viskozitu rmutu. Při studené maceraci rmutu bílého vína je SIHAZYM[®] Extro aktivní do 8 °C.

Produkt se v doporučené dávce přidává jako 10% vodní roztok přímo do nádoby s rmutem, mlýnu na hrozny, lisu nebo vozíku s rmutem. Důležité je optimální rozložení enzymového roztoku v rmutu, buď rovnoměrným přidáváním injekčním čerpadlem do rmutového proudu nebo přidáváním po částech (s běžícím míchacím zařízením) během plnění do nádoby na rmut.

Dávkování

Použití	Dávka (100 kg rmutu)	Doba
Rmut bílého vína		
~ 15 °C	4 – 6 g	4 – 6 hod
~ 8 – 10 °C	5 – 7 g	4 – 6 hod
Rmut červeného vína		
Klasické kvašení rmutu	3 – 4 g	5 – 20 dnů
Pumping-over (přečerpávání)	3 – 4 g	2 – 8 dnů
Zpětně ochlazený rmut (do 50 °C)	2 – 4 g	2 – 4 hod

Aktivita

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

SIHAZYM[®] Extro má aktivitu > 5900 FDU/g. Produkt je očištěn od aktivity cinamylesterázy.

Zvláštní pokyny

Enzymy se při kontaktu s bentonitem nenávratně poškozují adsorpcí.

Enzymační reakce musí být ukončená 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 celkový počet zárodků a 10²/g pro plísňe.

Skladování

SIHAZYM® Extro je mikrogranulátem, který 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 95.232.001

500 g plechovka – číslo zboží 95.232.005

Hlavní klíč celního sazebníku: 3507 90 90

Ověřovaná jakost

Při výrobě SIHAZYM® Extro 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