

Enzymace

SIHAZYM® Fine

 B 1.6.39 · ISc
05/2015

Granulovaný enzymový přípravek ke zlepšení filtrace a extrakce mannoproteinů ze stěn kvasničných buněk

Produkt SIHAZYM® Fine je pektolytický enzymový přípravek s vedlejší aktivitou betaglucanasy. Kombinace pektolytické hlavní aktivity a aktivity betaglucanasy umožňuje zvýšenou filtraci mladého vína. Zvýšená filtrace vzniká odbouráním slizových látek (u shnilé sklizených hroznů) a zbytkových pektinů brzdících filtraci. Kromě Botrytis cinerea i další mikroorganismy na hroznech jsou schopné tvořit slizové látky, jež povedou k problémům jak při čerání moštu, tak i při filtraci mladého vína. Použití SIHAZYM® Fine je enzymatickým řešením těchto potíží.

SIHAZYM® Fine se na základě své aktivity betaglucanasy používá k extrakci mannoproteinů během skladování mladého vína na kvasinkových kalech. Enologickým cílem je enzymaticky rozštěpit stěny kvasničných buněk a takto dosáhnout zvýšenou extrakci mannoproteinů. Zvýšený podíl mannoproteinů podporuje pocit v ústech (mouthfeel) a komplexnost vín.

Specifické výhody SIHAZYM® Fine jsou:

- ▶ Vyšší filtrační výkon → nižší výrobní náklady
- ▶ Uvolnění mannoproteinů
- ▶ Zvýšení pocitu v ústech (mouthfeel) vín
- ▶ Větší komplexnost
- ▶ Vhodný ke skladování „sur lie“; ke zrání batonnage

Použití

SIHAZYM® Fine je speciálním enzymem pro ošetření mladého vína ke zvýšení filtračního výkonu. Cíleně podporuje odbourání látek brzdících filtraci, jako jsou botrytisový glukán a další polysacharidové komplexy.

SIHAZYM® Fine se v doporučené dávce používá jako 10% vodní roztok přímo do nádrže během odznívajícího alkoholického kvašení (využití tepla z kvašení) nebo na konci alkoholického kvašení. Při čerání hroznového koncentráту ze (pro botrytis) shnilých sklizených hroznů zamícháme SIHAZYM® Fine do předčerací nádrže. Důležité je optimální rozložení enzymového roztoku.

Ověřovaná jakost

Při výrobě SIHAZYM® Fine 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 a během konečného balení.

Dávkování

Použití	Dávka (100 kg rmutu)	Doba
Mladé víno		
Odznívající kvašení (~ 17 – 20 °C)	3 – 5 g	2 – 3 týdny
Po alkoholickém kvašení (~13 – 15 °C)	5 – 8 g	4 – 6 týdnů (1 krát denně rozmíchat)
Příprava hroznového koncentrátu (~ 8 – 10 °C)	do 8 g	4 – 6 hod

Aktivita

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

SIHAZYM® Fine má pektolytickou aktivitu > 2000 FDU/g a další vedlejší aktivitou betaglucanasy. 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 počet zárodků a 10²/g pro plísňe.

Skladování

SIHAZYM® Fine 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.

Skladování

SIHAZYM® Fine 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 95.231.001

Hlavní klíč celního sazebníku: 3507 90 90

Ověřovaná jakost

Při výrobě SIHAZYM® Fine 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 a během konečného balení.



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