

## Ošetření enzymy SIHAZYM Uni®

### Granulovaná enzymová směs pro extrakci a čiření hroznového rmutu

Enzym SIHAZYM Uni je vysoce pektolytická enzymová sloučenina. Svým složením je vhodný pro čiření moštu a pro extrakci hroznového rmutu. Použití enzymu SIHAZYM Uni k čiření moštu vede k rychlé depektinizaci a tím k účinnému čiření. Při použití ve fázi rmutu definované sekundární aktivity enzymu SIHAZYM Uni zajišťují zvýšenou extrakci barviv a hroznového aroma a taninových složek

Specifické výhody enzymu SIHAZYM Uni:

- Rychlá a účinná depektinizace hroznového moštu
- Rychlé uvolňování hroznových ingrediencí
- Snížení viskozity rmutu
- Zvýšené uvolňování barviv, aromatických sloučenin a polysacharidů
- Vyšší množství volně řízeného hroznového moštu
- Bez cinnamylesesterázové aktivity

#### Aplikace

Enzym SIHAZYM Uni je víceúčelový enzym pro ošetření hroznových moštů, rmutů a mladých vín. Depektinizace moštu je zajištěna vysokou pektolytickou aktivitou. Uvolňování polysacharidů a antokyanů probíhá kombinací pektolytických aktivit.

Na základě doporučeného dávkování přidejte produkt přímo do rmutovací nádoby, mlýnku na hrozny, lisu nebo nádoby na hroznovou kaši jako 10% roztok ve vodě. Je důležité zajistit optimální distribuci enzymatického roztoku ve rmutu, a to buď kontinuálním přidáváním do toku rmutu injektorovým čerpadlem, nebo částečným přidáváním (s běžícím míchadlem) při plnění nádob na rmut. Během předběžného čištění moštu by měl být do čiricí nádrže přidán roztok enzymu/vody (může být vhodné míchání).

#### Aktivita

Enzym SIHAZYM Uni má aktivitu 420 PLU/dr (240 PLU/g). Produkt je očištěn od aktivity cinnamylesterázy.

#### Dávkování

| Aplikace                                                | Dávkování<br>lb/1 000 gal<br>(g/hl)rmutu | Trvání                             |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------|
| Rmut z bílého vína                                      | 0.08 – 0.33<br>(1 – 4)                   | 1 – 4 h                            |
| Rmut z červeného vína                                   |                                          |                                    |
| Tradiční fermentace rmutu                               | 0.08 – 0.25<br>(1 – 3)                   | 5 – 20 dní                         |
| Přečerpávání                                            | 0.08 – 0.25<br>(1 – 3)                   | 2 – 8 dní<br>(fermentační fáze)    |
| Přechlazený rmut<br>(až do 122 °F<br>(50 °C))           | 0.17 – 0.25<br>(2 – 3)                   | 2 – 4 h                            |
| Sedimentace                                             |                                          |                                    |
| Čiření moštu<br>(přibližně 59 °F<br>(15 °C))            | 0.17 – 0.25<br>(2 – 3)                   | 2 – 4 h                            |
| Čiření moštu<br>(přibližně 46.4 – 50 °F<br>(8 – 10 °C)) | 0.25 – 0.33<br>(3 – 4)                   | 2 – 4 h                            |
| Nekvašený<br>slazení moštu<br>bílá/červená              | 0.17 – 0.42<br>(2 – 5)                   | 2 – 6 h<br>(před<br>čiřením)       |
| Těžko filtrovatelné<br>mladé víno                       | 0.17 – 0.42<br>(2 – 5)                   | 2 – 6 h<br>(7 dní před<br>čiřením) |

#### Zvláštní poznámky

Kontakt s bentonitem způsobuje nevratné poškození enzymů adsorpcí.

Enzymatizační reakce musí být dokončena před použitím bentonitu, nebo musí být bentonit odstraněn před přidáním enzymu.

Jakékoli ošetření bentonitem, které může být požadováno, by proto mělo být provedeno před ošetřením enzymem, protože jinak by byl enzym adsorbován a deaktivován bentonitem. Aplikace až 8,4 lb/1 000 gal (1 000 mg/l SO<sub>2</sub>) nemá žádný vliv na aktivitu enzymů.

Každá balení obsahuje dávkovací lžičku:

0.22 lb (100 g) plechovka – 0.01 lb (5 g) dávkovací lžice

1.1 lb (500 g) plechovka – 0.02 lb (10 g) dávkovací lžice

## Bezpečnost a čistota

Jedná se o bílý, prakticky bezprašný a rozpustný mikrogranulát bez konzervantů. Splňuje požadavky doporučení FAO/WHO JEFCA a FCC pro potravinářské enzymy, doplněné horní limitní hodnotou 104/g pro celkový počet životaschopných látek.

Další bezpečnostní informace naleznete v příslušném bezpečnostním listu, který si můžete stáhnout z našich webových stránek.

## Skladování

Enzym SIHAZYM Uni je mikrogranulát, který lze skladovat až tři roky při teplotě 39.2 – 42.8 °F (4 – 6 °C, ~ teplota chladničky), aniž by došlo ke ztrátě určené činnosti. Výrobek by měl být po otevření skladován v suchu a dobře uzavřený.

## Informace o doručení

Enzym SIHAZYM Uni se prodává pod číslem výrobku 95.230 a je k dispozici v následujících velikostech balení:

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| 0,22 lb (100 g) | plechovka |
| 1,1 lb (500 g)  | plechovka |

## Certifikovaná kvalita

Během výrobního procesu je enzym SIHAZYM Uni pravidelně monitorován, aby byla zajištěna trvale vysoká kvalita.

Tyto kontroly zahrnují technická funkční kritéria a také bezpečnost v souladu s příslušnými zákony upravujícími výrobu potravin. Přísné kontroly jsou navíc prováděny bezprostředně před a během konečného balení.

**Sever. Amerika**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Toll Free: 800 656-3344  
(jen Sev. Amerika)

Tel: +1 732 212-4700

**Čína**  
No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. Čína

Tel: +86 21 5200-0099

**Evropa/Afrika/Střed. Východ**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Německo  
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlussheim, Německo

**Singapore**  
4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapore 508914  
Tel: +65 6825-1668

**Pro více informací nám zašlete  
email: [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com)  
nebo navštivte  
[www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

EN  
1 B 1.6.38  
12-2016

© 2016 Eaton. Všechna práva vyhrazena. Všechny ochranné známky a registrované ochranné známky jsou majetkem příslušných vlastníků. Všechny informace a doporučení uvedené

v této brožurce týkající se použití zde popsaných produktů jsou založeny na testech, které jsou považovány za spolehlivé. Je však na odpovědnosti uživatele, aby určil vhodnost těchto produktů pro vlastní použití. Vzhledem k tomu, že skutečné použití ostatními je mimo naši kontrolu, společnost Eaton, neposkytuje žádnou záruku vyjádřenou ani předpokládanou, ohledně účinků takového použití nebo výsledků, které mají být získány. Eaton nepřebírá žádnou odpovědnost vyplývající z používání takových produktů jinými osobami. Ani zde uvedené informace nelze vykládat jako absolutně úplné, protože dodatečné informace mohou být nezbytné nebo žádoucí, pokud existují zvláštní nebo výjimečné podmínky nebo okolnosti nebo kvůli platným zákonům nebo vládním nařízením.

Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Nemecko

Tel: +49 6704 204-0

[Brazilie](#)

Rua Clark, 2061 - Macuco  
13279-400 - Valinhos,  
Brazilie

Tel: +55 11 3616-8400



*Powering Business Worldwide*