

Enzymatická léčba SIHAZYM Fine™

Granulovaná enzymatická sloučenina pro zlepšení filtrace a extrakce mannoproteinů z buněčných stěn kvasinek

Enzym SIHAZYM Fine je sloučenina pektolytického enzymu se sekundární aktivitou β -glukanázy. Kombinace pektolytické hlavní aktivity a β -glukanázové aktivity umožňuje zvýšenou filtraci vína. Zvýšení filtrace je způsobeno rozklad fibrilních látek (původní hrozny) a zbytkových pektinů inhibujících filtraci. Kromě botrytis cinerea jsou další mikroorganismy přítomné na hroznech schopny tvořit fibrózní látky, které mohou vést k problémům při čiření moštu a filtraci mladého vína.

Enzymatické řešení těchto problémů je enzymatický enzym SIHAZYM Fine.

Díky své β -glukanázové aktivitě se enzym SIHAZYM Fine používá k extrakci mannoproteinů při skladování mladých vín na kvasinkách. Enologickým cílem je enzymaticky rozbít buněčnou stěnu kvasinek, a tím dosáhnout zvýšené extrakce mannoproteinů. Vyšší obsah mannoproteinů podporuje pocit v ústech a komplexnost vín.

Specifické výhody enzymu SIHAZYM Fine:

- Zvýšená filtrační kapacita → nižší výrobní náklady
- Uvolňování mannoproteinů
- Zvýšený pocit v ústech vín
- Zvýšená složitost
- Vhodné pro skladování "sur lie"; management batonnage

Aplikace

SIHAZYM Fine enzyme je speciální enzym pro ošetření mladých vín s cílem zvýšit filtrační kapacitu. Aplikace enzymu SIHAZYM Fine specificky podporuje rozklad látek inhibujících filtraci, jako je botrytida, glukán a další polysacharidové komplexy.

Na základě doporučeného dávkování přidejte SIHAZYM jemný enzym přímo do nádrže jako 10% roztok ve vodě ke konci nebo po ukončení alkoholového kvašení (využití fermentačního tepla). Pro vyčištění moštové rezervy z hroznů napadených botrytidou přidejte do nádoby na čiření moštu enzym SIHAZYM Fine. Je důležité zajistit optimální distribuci enzymatického roztoku.

Dávkování

Aplikace	Dávkování lb/1 000gal (g/100 kg) mošt/rmut	Trvání
Mladé víno:		
Konec alkoholového kvašení (přibližně 62.6 – 68 °F (17 – 20 °C))	0.25 – 0.42 (3 – 5)	2 – 3 týdny
Po alkoholovém kvašení (přibližně 55.4 - 59 °F (13 – 15 °C))	0.42 – 0.67 (5 – 8)	4 – 6 týdnů (míchání jednou denně)
Příprava rezervace moštu (přibližně 46.4 – 50 °F (8 – 10 °C))	až 0,67 (8)	4 – 6 h

Aktivita

Enzym SIHAZYM Fine má pektolytickou aktivitu 4 400 PGNU/dr (2 500 PGNU/g, polygalakturonázu) a aktivitu β -glukanázy (exo-1,3) 177 BGXU/dr (100 BGXU/g). Produkt je očištěn od aktivity cinnamylesterázy.

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 SO₂) nemá žádný vliv na aktivitu enzymů.

Každá plechovka o hmotnosti 0,22 lb (100 g) obsahuje dávkovací lžičku o hmotnosti 0,01 lb (5 g).

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.

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

Skladování

SIHAZYM Fine enzyme je mikrogranulát, který lze skladovat až tři roky při teplotě 39,2 – 42,8 °F (4 – 6 °C, ~ teplota chladničky), aniž by ztratila svou určenou aktivitu. Výrobek by měl být po otevření skladován v suchu a dobře uzavřený.

Informace o doručení

Enzym SIHAZYM Fine je prodáván pod č. výr. 95.231.001 a jsou k dispozici v následujících velikostech balení:

100 g (0,22 lb) plechovka

Certifikovaná kvalita

Během výrobního procesu je enzym SIHAZYM Fine 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.

Severní Amerika
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Bezplatná linka: 800
656-3344 (pouze
Severní Amerika)

Tel: +1 732 212-4700

Evropa/Afrika/Blízký východ
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Německo
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlufsheim, Německo

Čína
č. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Šanghaj, ČLR Čína

Tel: +86 21 5200-0099

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

**Pro více informací nám prosím
napište na
filtration@eaton.com nebo
navštivte
www.eaton.com/filtration**

EN
1 B 1.6.39
12-2016



© 2016 Společnost Eaton. Všechna práva vyhrazena. Všechny ochranné známky a registrované ochranné známky jsou majetkem příslušných majitelů. Všechny informace a doporučení uvedené v této brožurce týkající se použití zde popsaných produktů jsou založeny na testech, které jsou považovány za spolehlivé. Nicméně je na odpovědnosti uživatele určit vhodnost pro jeho vlastní používání těchto produktů. Vzhledem k tomu, že skutečné použití jinými osobami je mimo naši kontrolu, neposkytuje společnost Eaton žádnou záruku, ať už výslovnou nebo implicitní, pokud jde o účinky takového použití nebo výsledky, kterých bude dosaženo. Společnost Eaton nepřebírá žádnou odpovědnost vyplývající z používání těchto produktů jinými osobami. Informace zde uvedené take nelze vykládat jako absolutně úplné, protože další informace mohou být nezbytné nebo žádoucí, protože existují zvláštní nebo vyjimečné podmínky nebo okonosti

Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Německo
Tel: +49 6704 204-0

Brazílie

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brazil
Tel: +55 11 3616-8400

kvůli platným zákonům nebo vládním nařízením.