

Ošetření enzymy SIHAZYM™ A Granulated

Enzymová sloučenina pro uvolňování chuti při výrobě vína

SIHAZYM A Granulated je granulovaná enzymová sloučenina vyrobená z vybraného kmene *aspergillus niger* ponornou fermentací. SIHAZYM A Granulovaný enzym je vysoce koncentrovaná, čištěná, smíšená sloučenina obsahující pektinázy a beta glukosidázy, která byla speciálně vybrána pro podporu typického buketu a chuti mladých bílých a růžových vín uvolňováním aromatických látek hroznů (terpenů). Pektinázové aktivity SIHAZYM A Granulovaný enzym zlepšuje čiření a filtrovatelnost mladých vín.

Aplikace

SIHAZYM A Granulovaný enzym byl vyvinut pro uvolňování chuti v mladých vínech obsahujících především terpenové glykosidy jako prekurzory chuti, jako jsou odrůdy Muškát, Gewuerztraminer a další příbuzné odrůdy. Aktivní enzymové složky granulovaného enzymu SIHAZYM A jsou snadno rozpustné v moštu nebo vodě v koncentracích, které se běžně vyskytují za normálních pracovních podmínek. Přidejte 10% roztok produktu do fáze zmírňujícího kvašení nebo na konci alkoholového kvašení.

Před ošetřením mladých vín sírou je vhodné ukončit enzymatickou aktivitu přidáním 0,83 lb/1 000 gal (10 g/hl) čistícího činidla SIHA® Active Bentonite G.

Přítomnost glukózy snižuje aktivitu enzymů. Při zbytkovém obsahu cukru 0.25 – 0.83 lb/gal (30 – 100 g/l) by se proto měla doba aktivity zdvojnásobit.

Dávkování

Aplikace	Dávkování lb/1 000 gal (g/hl)	Trvání
Uvolňování chuti v mladých bílých nebo růžových vínech	0.17 – 0.42 (2 – 5)	10 – 15 Dny
Sladká vína	0.67 – 0.83 (8 – 10)	15 – 20 Dny

Aktivita

Granulovaný enzym SIHAZYM A má polygalakturonázovou aktivitu 6 200 PGNU/0,002 lb (3 500 PGNU/g) a glukosidázovou aktivitu 350 lb-glukosidázy/0,02 lb (200 BGX/g).

Zvláštní poznámky

Enzymy jsou nevratně poškozeny adsorpcí při kontaktu s bentonitem. Enzymová reakce musí být dokončena před aplikací 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 1,25 lb/1 000 gal (150 mg/l) SO₂ nemá žádný vliv na aktivitu enzymů.

Aplikace aktivního uhlí výrazně snižuje aktivitu enzymů. Proto je třeba se vyvarovat současné aplikace enzymů a aktivního uhlí.

Kvůli riziku odbarvení SIHAZYM A Granulovaný enzym se nedoporučuje pro červená vína.

Každá plechovka o hmotnosti 0,22 lb (100 g) obsahuje dávkovací lžičku o hmotnosti 0,011 lb (5 g).

Bezpečnost a čistota

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

Skladování

SIHAZYM A Granulovaný enzym je mikrogranulát, a proto je obzvláště stabilní. Při skladování na 39.2 – 42.8 °F (4 – 6 °C, ~ teplota chladničky), produkt si zachovává svou deklarovanou aktivitu po dobu tří let.

Informace o doručení

SIHAZYM Granulovaný enzym se prodává pod číslem produktu 95.132.001 a je k dispozici v následující velikosti balení:

100 g (0,22 lb) plechovka

Certifikovaná kvalita

SIHAZYM A Granulované enzymy jsou během výrobního procesu pravidelně kontrolovány, aby byla zajištěna trvale vysoká kvalita produktu. Tyto kontroly zahrnují širokou škálu technických funkčních kritérií a také bezpečnost v souladu s příslušnými zákony upravujícími výrobu potravin. Přísné kontroly se provádějí také bezprostředně před a během finálního balení.

Granulované enzymy SIHAZYM A splňují kritéria čistoty Mezinárodního kodexu pro zpracovatele vína a jsou v souladu s německým vinařským zákonem.

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 Altlusheim, 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

© 2016 Společnost Eaton. Všechna práva vyhrazena.
Všechny ochranné známky a
registrované ochranné známky jsou majetkem příslušných
majitelů. Všechny informace a doporučení uvedené v této
brožuře týkající se použití zde popsaných produktů jsou
založeny na testech, které jsou považovány za spolehlivé.
Nicméně
Je odpovědností uživatele určit vhodnost pro
jeho vlastní používání těchto produktů. Vzhledem k tomu,
že skutečné použití
jiné je mimo naši kontrolu, žádná záruka, vyjádřená nebo
předpokládaná, je učiněna společností Eaton, pokud jde o
účinky takového použití nebo výsledky, kterých má být
dosaženo. Společnost Eaton nepřebírá žádnou
odpovědnost

EN
1 B 1.2.5.3
12-2016

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

vyplývající z používání těchto produktů jinými osobami. Informace zde uvedené také nelze vykládat jako absolutně úplné, protože další informace mohou být nezbytné nebo žádoucí, pokud existují zvláštní nebo výjimečné podmínky nebo okolnosti nebo kvůli platným zákonům nebo vládě předpisy.