

Ošetření enzymy SIHAZYM® Wine Clear

Granulovaná vinná enzymatická sloučenina s pektolytickou a β -glukanázovou aktivitou

Enzym SIHAZYM Wine Clear je pektolytický enzym vína s β -1,3-1,6-glukanázovou aktivitou. Pomáhá zlepšit přirozené čiření vína po alkoholovém kvašení a dosáhnout šetrné filtrace vína. Tento enzym lze použít ve fázi moštu a během celého procesu alkoholového kvašení. Pektolytická aktivita napomáhá rozkladu pektinů v bílých vinných rmutech a v moštovém předčiření. Během procesu alkoholového kvašení aktivita β -glukanázy degraduje β -glukany v hroznech postižených botrytidou.

Specifické výhody enzymu SIHAZYM Wine Clear:

- Použití v hroznové rmutu
- Zvýšený výnos a suchých výlisků
- Vylepšené předběžné čiření moštu
- Degradace β -glukanů v hroznech napadených botrytidou
- Zlepšené čiření vína a podpora přirozeného čiření vína
- Vylepšené čiření a jemná filtrace

Aplikace

Enzym SIHAZYM Wine Clear je vhodný pro degradaci pektinu v hroznové kaši. Poměr aktivity pektolytických enzymů polygalakturonáz a metyl pektinu umožňuje rychlou degradaci hroznových rmutů. Výsledkem je zlepšená výtěžnost lisování vína při konstantním tlaku lisu na víno. Sekundární aktivita β -glukanázy degraduje β -glukany zvláště přítomné v hroznech infikovaných botrytidou. Ve fázi mladého vína to vede k lepšímu přirozenému čiření vína a velmi šetrné filtraci vína.



Dávkování

Aplikace	Dávkování lb /1 000 gal (g/100 kg rmutu)	Trvání
Rmut	0.25 – 0.42 (3 – 5)	4 - 6 hod
Během alkoholového kvašení	0.25 – 0.33 (3 – 4)	
Při alkoholovém kvašení hroznů infikovaných botrytidou	0.42 – 0.58 (5 – 7)	

Teplotní rozsah je mezi 9 a 45 °F (5 a 25 °C). Enzym SIHAZYM Wine Clear je standardizován na 53.6 °F (12 °C).

Aktivita

Enzym SIHAZYM Wine Clear má aktivitu 7500 PGNU/g (polygalakturonáza) a 200 BGXU/g (1,3-exoglukanáza). Produkt je očištěn od aktivity cinnamylesterázy.

Zvláštní poznámky

Enzymy jsou nevratně poškozeny adsorpcí při kontaktu s bentonitem.

Jakékoli ošetření bentonitem, které může být požadováno, by proto mělo být provedeno před ošetřením enzymem, protože jinak by byl enzym adsorbován a tím deaktivován bentonitem. Aplikace až 0,002 lbs/0,26 gal (1.000 mg/l) SO₂ nemá žádný vliv na aktivitu enzymů.

Bezpečnost a čistota

Výrobek je bílý, rozpustný mikrogranulát bez konzervantů a je prakticky bezprašný. Výrobek splňuje doporučení FAO/WHO JEFCA a FCC pro potravinářské enzymy, doplněné o horní limitní hodnotu 104/g pro celkový počet bakterií.

Při použití podle pokynů nejsou známy žádné negativní účinky.

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

Skladování

Enzym SIHAZYM Wine Clear lze skladovat až 36 měsíců při teplotě 4 – 6 °C (39,2 – 42,8 °F), přibližná teplota chladničky), aniž by ztratil svou specifikovanou aktivitu. Výrobek by měl být skladován těsně uzavřený na suchém místě.

Informace o doručení

Enzym SIHAZYM Wine Clear se prodává pod číslem výrobku. 95.141.001 a je k dispozici v následujících velikostech balení:

100 g (0,22 lb) plechovka s dávkovací lžičkou

Certifikovaná kvalita

Během výrobního procesu je enzym SIHAZYM Wine Clear neustále monitorován, aby byla zajištěna trvale vysoká kvalita.

Přísné kontroly jsou prováděny bezprostředně před a během finálního 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 Altludersheim, 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, vyjádření nebo
předpokládání, je učiněno společností Eaton, pokud jde o
účinky takového použití nebo výsledky, kterých má být
dosazeno. Společnost Eaton nepřebírá žádnou
odpovědnost

EN
1 B 1.6.83
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.