Inspiring innovation.

MŰSZAKI ADATLAP

ENZIMEK

EnartisZym EZFILTER

Folyékony enzim a must és a bor szűrhetőségének javítására

ÖSSZETÉTEL

Folyékony enzimkészítmény pektolitikus aktivitással (Aspergillus niger kiválasztott törzséből előállított poligalakturonáz, pektinészteráz és pektin-liáz, valamint Tricoderma harzianumból nyert betaglükanáz aktivitással.

ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

Az EnartisZym EZFILTER-t a derítés és szűrés során felmerülő problémák megoldására hozták létre.

A botritiszes vagy egyéb károsítók által fertőzött szőlő, a pektinben természetesen gazdag szőlő, valamint a víz- és hőstressz körülményei között termelt szőlő. Az elsődleges pektolitikus és béta-glükanáz aktivitás magas koncentrációja és specifikus volta, valamint a másodlagos tevékenységek sokfélesége teszi az EnartisZym EZFILTER-t gyorssá és hatékonnyá. Az EnartisZym EZFILTER a borok finomseprőn történő érlelése során is alkalmazható, hogy felgyorsítsa a sejtek lízisét és növelje az élesztősejtek falában lévő mannoproteinek extrakcióját.

Az EnartisZym EZFILTER genetikailag nem módosított organizmusból származik (non-GMO termék) és oxidáz, antocianáz vagy fahéj-észteráz másodlagos aktivitásoktól mentes..

ALKALMAZÁS

- Botritisz vagy más kórokozók által fertőzött szőlőből, semleges pektinben gazdag szőlőből vagy stresszes körülmények között termesztett szőlőből készült borokban.
- A derítés javítása és a szűrhetőség növelése érdekében.
- Felgyorsítja az érlelési folyamatot a finomseprőn.
- Javítja a bor kolloidstabilitását azáltal, hogy elősegíti a finomseprőn vagy inaktivált élesztő formájában hozzáadott seprőn található élesztősejtek falából a mannoproteinek intenzívebb kivonását.

ADAGOLÁS

1 – 4 mL/hL

Az adagolás a szőlőfajtától, a pH-tól, a hőmérséklettől és az évjárattól függően változhat. Nagyobb dózisok alacsony pH-nál, alacsony hőmérsékleten, rövid feldolgozási idő esetén, vagy magas szárazanyag tartalmú borok esetén.

Határérték: A béta-glükanáz mennyisége nem haladhatja meg a 300 mg/l-t. Küldjön levelet a TTB-nek, hogy engedélyt kapjon a folyamatos használatra.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A tisztítás és a szűrhetőség javítása:

A dózisok, az alkohol és a hőmérséklet alapján a terméknek 2-10 napos érintkezési időre van szüksége borban/mustban ajánlott a hőmérsékletet 10°C (50°F) felett tartani, majd deríteni és/vagy szűrni.

A seprőn való érlelés és a mannoproteinek kivonásának felgyorsítása:

Adja a borhoz a finomseprőn történő érlelés során. A kezelés időtartama több hét.

Általában 4-6 hetes kontaktidő ajánlott. Az enzim működésének elősegítése érdekében egy vagy több hetente egy-két szivattyúzás vagy bâtonnage javasolt. Javasolt továbbá rendszeres kóstolást végezni a kontaktidő értékeléséhez. A kívánt hatás elérésekor a borok átfejtése, esetleg amelyet esetleg bentonittal történő enyhe derítés előz meg, eltávolítja az enzimet.

FIGYELEM: ne adjunk egyszerre bentonitot, tanninokat és SO2-t, mert ez csökkenti a hatékonyságot.az enzim működését. A tanninok, a bentonit és/vagy a SO2 alkalmazását az enzim hozzáadása után kell elvégezni.

CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS

1kg – 10kg

Lezárt csomagolásban: napfénytől védve, hűvös, lehetőleg 5-15°C-os (41-59°F), száraz helyen tárolja.
Felbontott csomagolás: gondosan zárja vissza és tárolja hűtőszekrényben. Egy éven belül használja fel.

Az itt megadott jelzések megfelelnek ismereteink és tapasztalataink jelenlegi állásának, azonban nem mentesítik a felhasználót a biztonsági és védelmi előírások betartása vagy a termék nem rendeltetésszerű használata alól

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev. n°0 012025

Inspiring innovation.

MŰSZAKI ADATLAP

TANUSÍTVÁNY
A termék megfelel a következőknek:
FAO/WHO Élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó közös szakértői bizottsága (JECFA).
Élelmiszeripari vegyi anyagok kódexe (FCC) az élelmiszeripari enzimekre vonatkozóan.
Codex OEnologique International

A termék borászathoz engedélyezett, összhangban a következőkkel:
(EU) 2019/934 rendelet és későbbi módosításai szerint.

A TTB által a 27 CFR 24.246. cikkel összhangban borkészítésre jóváhagyott termék.

Az itt megadott jelzések megfelelnek ismereteink és tapasztalataink jelenlegi állásának, azonban nem mentesítik a felhasználót a biztonsági és védelmi előírások betartása vagy a termék nem rendeltetésszerű használata alól

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev. n°0 012025