

Enovin clar

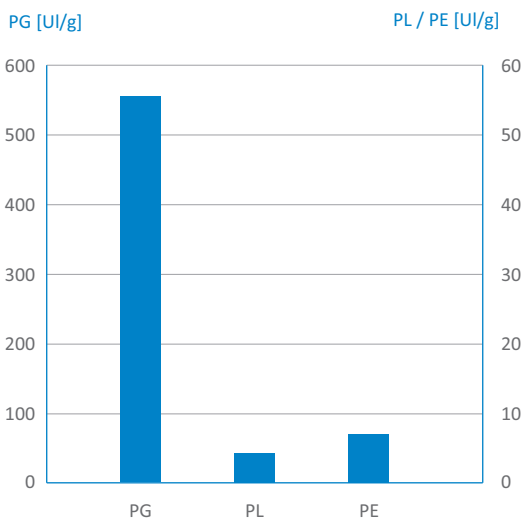
Precizie enzimatică

Clarificarea musturilor și vinurilor

Caracteristici

Enovin Clar este un preparat enzimatic pectolitic care hidrolizează într-un mod selectiv legăturile între substanțele pectice, ce se găsesc între pulpa medie și peretele celulelor pielii, reducând vâscozitatea mustului și facilitând limpezirea și deburbarea musturilor albe și roze.

Permite presarea burbelor și a produselor obținute în urma limpezirii și decantării.



Măsură a activității enzimatică efective în vinificație:
 substrat : PG acid poligalacturonic, PE și PL : pectină de metoxil înalt, (pH: 3,5, T^o: 30°C.)

UI: Unități Internaționale.

	Activitate [UI/g]
Poligalacturonaza PG	571,2
Pectinliaza PL	4,9
Pectinmetilesteraza PE	7,3

Aplicații

- **Limpezire statică.** Adiționarea lui **Enovin Clar** accelerează limpezirea mustului datorită reducerii rapide a turbidității sale.
- Are efect la temperaturi joase și obține o bună presare a fracțiunii solide.
- Musturile limpezite facilitează manifestarea potențialului aromatic tipic soiului.
- **Limpezire dinamică:** Întrebuințarea lui **Enovin Clar** obține o rapidă diminuare a vâscozității mustului permițând randamente superioare la filtrele cu vid și centrifuge, care pot crește cu 50%.
- Folosit la flotație, reduce folosirea cleitorilor.
- Facilitează limpezirea și filtrarea **vinurilor de presă**.
- Tratament preventiv al musturilor provenite din struguri atinsi de mucegai. Aplicat împreună cu **Enovin Glucan** (are o acțiune crescută de β-glucanaza) îmbunătățește precipitarea coloizilor și evită apariția problemelor ulterioare de limpezire și filtrare.

Activitate enzimatică

Combină activitățile pectolitice: pectinliaza, poligalacturonaza și pectinesteraza, fiind lipsit de acțiune cinamil esterazică.

Enovin Clar este lipsit de activitate cinamil esterazică (FCE).

Dozaj

Deburbare	> 1 g/hl
Centrifugare / Filtrarea	> 2 g/hl
Flotație	> 2 g/hl

Pentru limpezirea musturilor de presă doza trebuie să fie mărită.

ATENȚIE: Doza de întrebuințare trebuie să fie optimizată în dependență de temperatură, de timpul de acțiune și varietatea tipului de strugure.

Mod de întrebuințare

- 1.- A se dilua în prealabil doza adecvată de **Enovin CLAR** în de zece ori cantitatea sa în apă.
- 2.- Adaugarea cantității corespunzătoare mustului spre tratare, la începutul umplerii cisternei asigurând omogenizarea sa totală.

Adaugarea preparatului cu pompa dozificatoare asigură distribuția uniformă a produsului.

Dacă omogenizarea este realizată corect, depectinizarea se produce în 3-4 ore. (>15°C)

Precauții în timpul lucrului.

- După tratarea cu **Enovin Clar** trebuie să se aștepte până la o totală depectinizare, înainte de a realiza o decantare cu bentonită (o testare cu alcool).
- SO₂ – ul, la dozele normale folosite, nu interferează cu activitatea enzimei, totuși nu trebuie să se introducă împreună cu preparatul enzimatic.
- A se utiliza produsul în următoarele trei ore de la prepararea sa.

Aspect fizic

Granulat culoare crem.

Ambalaj

Recipiente de 100 gr și de 10 Kg.

Proprietăți fizico-chimice și microbiologice

Arseniu [ppm]	< 3
Plumb [ppm]	< 5
Metale grele [ppm]	< 30
Micotoxine	nedetectate
Microorganisme viabile [UFC/g]	< 5·10 ⁴

Producție

Enovin Clar se obține începând de la culturi specifice de mucegai *Aspergillus niger* nemodificat genetic (NON GMO), în medii naturale. Enzimele sunt extrase cu apă, purificate, concentrate și standardizate.

Conservare

A se conserva în mediu răcoros și uscat, lipsit de mirosuri. Odată deschis, a se menține la 4°C.

Eventuale expuneri prelungite la temperaturi mai mari de 35°C și/sau cu umiditate reduc eficiența sa.

ÎNREGISTRARE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produs ce corespunde Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentului EC 606/2009.