

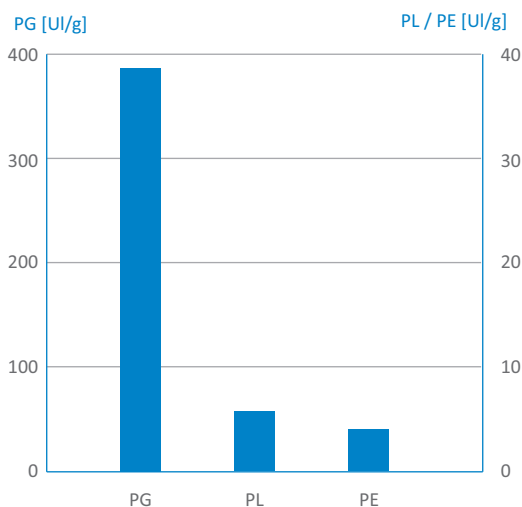
# Enovin PECTINASE

Precizie enzimatică

## Enzimă pectolitică concentrată cu spectru larg



Preparat lichid



Măsurarea acțiunii enzimice efective la vinificație.  
 Substrat: PG acid poligalacturonic, PE și PL, pectină de metoxil înalt (pH - 3,5, temp.: 30°C)

UI: Unități internaționale .

	Activitate [UI/g]
Poligalacturonaza PG	384,4
Pectinliaza PL	6,7
Pectinmetilesteraza PE	4,7

### Caracteristici

**Enovin Pectinase** este un produs enzimatic lichid cu spectru larg de utilizare, care hidrolizează într-un mod selectiv legăturile din substanțele pectice, prezente în pulpa medie și peretele pielitei bobului de strugure.

Diminuează vâscozitatea mustului și accelerează procesul de limpezire și deburbare a musturilor albe și roze. La vinurile roșii facilitează degradarea peretelui vegetal favorizând extracția rapidă de materie colorantă.

### Aplicații

- **Deburare.** Adăugarea de **Enovin Pectinase** accelerează procesul de limpezire a mustului, datorită diminuării rapide a turbidității. Este eficient la temperaturi scăzute și favorizează o compactare bună a fracțiunii solide la fundul rezervorului.
- **Macerația strugurilor roșii:** **Enovin Pectinase** accelerează extragerea culorii prin solubilizarea peretelui celular.
- Este foarte recomandat în procesul de **flash detența și termovinificație**, deoarece reduce drastic vâscozitatea după procesare.
- Facilitează limpezirea și filtrarea vinurilor de presă.

### Activitate enzimatică

Combină diferitele tipuri de activități pectolitice (pectinliaza, poligalacturonaza și pectinesteraza).

**Enovin Pectinase** este un preparat purificat, nu are acțiuni secundare.

**Enovin Pectinase** este lipsit de activitate cinamil esterazică (FCE).

## Doză

<b>Deburbare</b> Vinuri albe și roze	> 2 ml/hl
<b>Maceratie (18-25°C)</b> Vinuri roșii	> 2 ml/100 kg
<b>Flash detenta (30-40)°C / 5-10 min</b>	> 8 ml/hl
<b>Termomaceratie (50-55)°C / 30-60 min</b>	3-5 ml/hl
<b>Limpezirea și filtrarea</b>	4 ml/hl

ATENȚIE: Doza spre utilizare trebuie optimizată ținând cont de calitatea strugurilor, varietatea și condițiile de zdrobire, precum și de temperatura și durata procesului.

## Mod de utilizare

A se adauga cantitatea totala corespunzatoare mustului spre tratare pe durata umplerii cisternei, asigurand omogenizarea sa totala.

Daca se aplica prepararea inainte de presare, a se dilua in de 20 de ori cantitatea sa in apa si a se adauga.

Adaugarea preparatului cu pompa la iesirea din masina de zdrobit sau din presa, asigura distribuirea uniforma a produsului.

### Precauții de lucru.

- SO<sub>2</sub> în doză normală nu influențează acțiunea enzimei, cu toate acestea nu trebuie incorporate simultan.

## Aspect fizic

Lichid culoare caramel.

## Ambalaj

Ambalaj de 0.5 kg, 1 kg și 25 Kg.

## Proprietăți fizico-chimice și microbiologice

Arseniu [ppm]	< 3
Plumb [ppm]	< 10
Metale grele [ppm]	< 40
Micotoxine	nedetectabile
Microorganisme viabile [UFC/g]	< 5·10 <sup>4</sup>
Greutate specific [g/ml]	1,15

## Producție

**Enovin Pectinase** se obține din cultură specifică de mușcăi filamentos *Aspergillus niger* nemodificat genetic (NON GMO) în medii naturale. Enzimele sunt extrase cu apă, purificate, concentrate și standardizate.

## Conservare

A se conserva in mediu racoros si uscat, lipsit de mirosuri.

Pentru a se mentine proprietatile sale mai mult de un an sau odata deschis, a se mentine la 4°C.

Eventuale expuneri prelungite la temperaturi mai mari de 35°C reduc eficiente sa.

INREGISTRĂRI: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produs conform Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentului CE 606/2009.