

OPTIZYM®

Preparat enzimatic pectolitic concentrat pentru extracția și clarificarea vinurilor albe și roșii.

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.

Produs natural, fără OMG și fără conservanți. În conformitate cu Regulamentul (UE) 2019/934 și cu Codexul produselor chimice alimentare.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

- Optimizează contactul cu pielea, facilitează degradarea pectinelor și limpezirea sucului (de presă și de curgere liberă).
- Îmbunătățește randamentul sucului (alb) și al vinului (roșu); scade procentul de suc și de vin de presă.
- Limitează acțiunile mecanice, evitând astfel manipularea excesivă și extracția de compuși cu arome verzi.
- Îmbunătățește clarificarea sucului de presă/vinului și filtrează mai bine vinul.
- Datorită unui spectru larg de activitate, **OPTIZYM®** poate fi utilizat pe struguri albi sau roșii

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect.....granule
Culoaremaro
Materie insolubilă.....nu există

Valoarea de standardizare

• Pectinase (PGNU/g)4400

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Toxine și micotoxine.....nu există
Total germeni viabili UFC/g) < 5x10⁴
Coliforme (UFC/g) < 30
E.coli (/25 g)nu există
Salmonella (/25 g)nu există

Plumb (ppm) < 5

Arsenic (ppm) < 3

Mercur (ppm)..... < 0,5

Cadmium (ppm) < 0,5

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDITII OENOLOGICE

- Bentonită: enzimele sunt inactivate de bentonită. Tratatamentul cu bentonită trebuie efectuat întotdeauna după ce activitatea enzimatică sau după ce bentonita a fost îndepărtată complet.
- SO₂: Enzimele nu sunt sensibile la doze normale de SO₂ (< 300 mg/L), dar se recomandă să nu se pună enzimele și soluțiile sulfuroase în contact direct.
- Preparatele sunt în general active la temperaturi cuprinse între 5°C - 60°C (41 - 140°F) și la un pH al vinului de 2,9 - 4.

DOZARE

Dozajul trebuie adaptat în funcție de soiul de struguri și de starea de igienă a strugurilor.

Macerare : 2 până la 4 g/100 kg de struguri.

Clarificare: 2 până la 3 g/hL (20 până la 30 ppm).
Termovinificare: 3 până la 5 g/hL (30 până la 50 ppm) pe must răcit.

IMPLEMENTARE

Se dizolvă **OPTIZYM®** în 10 ori greutatea sa în apă sau must înainte de încorporare. Odată diluat, preparatul refrigerat poate fi utilizat în următoarele 6 până la 8 ore.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- Depozitați-l la distanță de sol, în ambalajul original nedeschis, la o temperatură moderată, într-o zonă răcoroasă (2 - 10°C / 35,6- 50°F) care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

AMBALARE

Pungă de 2,5 kg
Găleată de 5 kg