

EXTRACLEAR®

Formularea de enzime pectolitice cu activitate secundară puternică, pentru clarificarea vinurilor și pregătirea pentru îmbuteliere.

Adecvat pentru prepararea produselor destinate consumului uman direct, în cadrul domeniului de utilizare reglementată în oenologie. Produs natural fără OMG. Conform cu Regulamentul (UE) 2019/934 al Comisiei, cu Codexul produselor chimice alimentare și cu JECFA.

CARACTERISTICI SPECIFICE ȘI PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

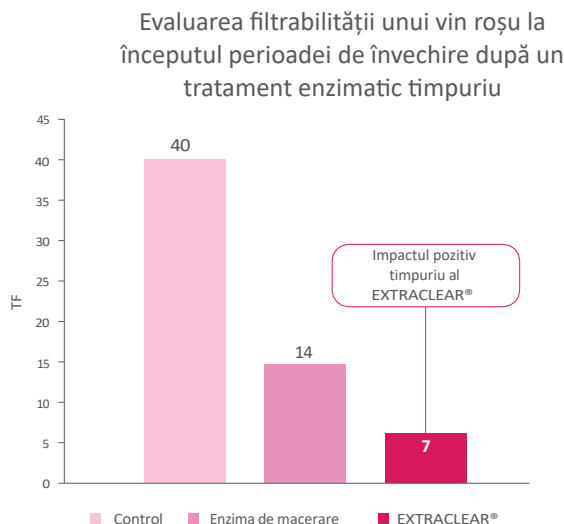
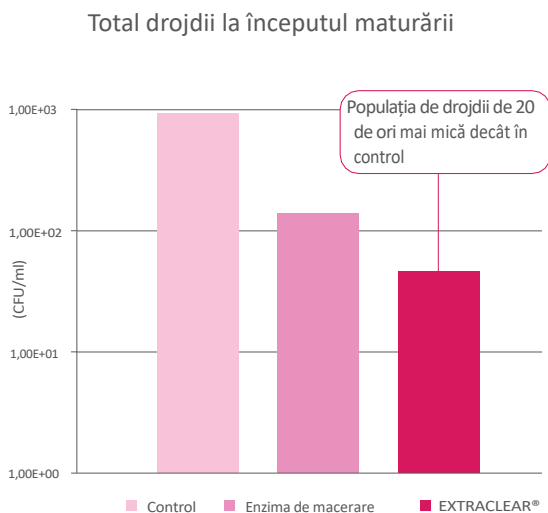
EXTRACLEAR® este o formulă lichidă (din *Aspergillus niger*) special concepută pentru a optimiza învechirea și pentru a pregăti vinurile pentru îmbuteliere.

EXTRACLEAR® accelerează mecanismele legate de clarificarea naturală a vinului.

Diversitatea și abundența activității sale secundare fac din **EXTRACLEAR®** o soluție deosebit de potrivită pentru:

- Clarificarea vinurilor cu o încărcătură mare de coloizi colmatatori, cum ar fi vinurile de presă și vinurile rezultate din termovinificare.
- Îmbunătățește în mod semnificativ filtrabilitatea vinurilor.
- Reduce încărcătura microbiologică prin promovarea sedimentării microorganismelor în suspensie.

REZULTATE EXPERIMENTALE



Analiza vinului prelevat din mijlocul vasului. Turbiditatea (NTU) pentru diferitele protocoale: mator = 86, macerare = 29, EXTRACLEAR® = 16 Adăugarea de EXTRACLEAR® (6 ml/hL) în ultima treime din AF. Enzima de macerare adăugată la 4 g/hL la umplerea cuvei. Clarificare naturală la 15°C timp de 6 săptămâni.

Grila de interpretare a indicelui de filtrabilitate (TF)	
TF < 4	Vin care poate fi filtrat pentru îmbuteliere
4 < TF < 8	Vinuri colmatate care trebuie filtrate
8 < TF < 30	Vinul cu grad ridicat de colmatare care trebuie tratat
TF > 30	Vin care va fi foarte greu de filtrat

Tratamentul enzimatic timpuriu cu o formulă specifică reduce și mai mult turbiditatea și încărcătura microbiană și îmbunătățește filtrabilitatea încă de la începutul îmbătrânirii.

* 1: Vallet-Courbin, A., Lacampagne, S., Canal-Llauberes, R. M., Malzieu, S. M., Kanev, T., Mietton-Peuchot, M., & Ghidossi, R. (2021). Un nou test de filtrabilitate pentru vinurile nepresate Evaluarea eficienței enzimatic. Journal of Food Engineering and Technology, 10(2), 55-66.



CARACTERISTICI FIZICE

Aspect	lichid	Stabilizatori.....	glicerol
Culoare.....	maro	Activitatea de standardizare (PGU/mL)	420
Materie insolubilă	nu există	Densitate aproximativă (g/L)	1130

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Toxine și micotoxine	nedetectabile	Plumb (ppm).....	< 5
Coliforme (CFU/g).....	< 30	Arsenic (ppm).....	< 3
E.coli (/25 g)	nu există	Mercur (ppm).....	< 0,5
Salmonella (/25 g)	nu există	Cadmium (ppm).....	< 0,5

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- Utilizați EXTRACLEAR® începând cu ultima treime a fermentației (profitând de temperatura moderată pentru o eficiență sporită) și pe parcursul învechirii.
- Bentonită : Enzimele sunt inactivate ireversibil de bentonită. Orice tratament cu bentonită trebuie să aibă loc întotdeauna după ce enzimele au acționat, sau enzimele trebuie adăugate după ce bentonita a fost îndepărtată.
- SO₂ : Enzimele nu sunt sensibile la dozele obișnuite de SO₂ (<300 mg/L), dar nu se recomandă punerea enzimelor în contact direct cu soluții de sulfat.
- Preparatele sunt în general active la temperaturi cuprinse între 5°C și 60°C și la un pH al vinului cuprins între 2,9 și 4.

DOZARE

Toate tipurile de vin: **Roșu, alb, rosé.**

Pentru o clarificare rapidă și o acțiune semnificativă asupra filtrabilității:

- Sfârșitul fermentării > 15°C: 3 - 6 ml/hL
- Învechire < 12°C: 5 - 6 ml/hL

Ajustați doza în funcție de condițiile de recoltă, de soiul de struguri, de timpul de contact, de temperatură și de pH.

ADĂUGARE

Diluzați EXTRACLEAR® în de 10 ori volumul său de apă sau vin înainte de adăugare.

Practică sigură: consultați fișa de siguranță a produsului.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- Depozitați-l în ambalajul original nedeschis, într-un loc răcoros (2 - 10°C) și uscat, care să nu răspândească mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 3 ani.

AMBALARE

Bidon de 1 L / 1,13 kg.