



Maurizym Pectinase 4X

Informazioni sul prodotto

In seguito a prove condotte nel cuore della regione **neozelandese di Marlborough** utilizzando mosto di Sauvignon Blanc, in collaborazione con l'apprezzato **Istituto di Ricerca Bragato**, abbiamo dimostrato la capacità di **Maurizym Pectinase 4X** concentrata di migliorare sia i tempi sia la resa di estrazione.

Questa **pectinasi concentrata** consente ai vinificatori di ridurre il dosaggio con gli stessi tempi di lavorazione del mosto, oppure di mantenere lo stesso dosaggio e ridurre i tempi di lavorazione **fino al 30%**.

Altri **vantaggi** per i viticoltori sono la riduzione della quantità di acqua che viene usata, riducendo i requisiti di conservazione a freddo degli enzimi in cantina, e la possibilità di essere più flessibili durante la vendemmia, regolando i tassi di aggiunta di **Maurizym Pectinase 4X** in base alla velocità di arrivo dell'uva.

TIPO

Pectinasi liquida stabile.

APPLICAZIONI E CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Maurizym Pectinase 4X è una pectinasi concentrata multiuso per mosti d'uva bianchi e rossi per aumentare la resa.

- Ha anche capacità di **chiarificazione e flottazione**.
- Questo **enzima** non contiene attività cellulasiche significative che possano estrarre componenti amare.
- **Maurizym Pectinase 4X** ha anche un'elevata **stabilità termica** per i processi di termovinificazione come il thermoflash, consentendo così di lavorare più a lungo in tali processi.

Risultati della prova - Prova dell'enzima pectolitico

Trattamento	Dosaggio (ml/L)	1 Ora	2 Ore	3 Ore	4 Ore	5 Ore	6 Ore	7 Ore	8 Ore
Controllo	n/a	X	X	X	X	X	X	X	X
Enzima 1	0.03	X	X	X	X	X	X	X	X
Enzima 2	0.02	X	X	X	X	X	X	✓	✓
Pectinase 4X	0.0075	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓

X - Fallito - pectina ancora presente

✓ - Pass - La pectina è stata idrolizzata

TASSI DI DOSAGGIO

Il dosaggio varia in base alla varietà di uva, al tempo di contatto e alla temperatura.

Macerazione in bianco e in rosso:

- Chardonnay: 0,25-0,5 ml/hL (10-20 ml/1000 galloni) per 30-60 minuti a temperatura ambiente.
- Mosti a più alta viscosità (Sauvignon Blanc, Semillon, Merlot, Shiraz): 0,5-0,75 ml/hL (20-30 ml/1000 galloni) nelle stesse condizioni.
- Per i mosti ad alta viscosità, come il moscato, utilizzare **Maurizym White XP**.
- **La Maurizym Pectinase 4X** non contiene attività significative di degradazione del colore.

Depectinizzazione/chiarificazione/flottazione del bianco:

- La pectinasi concentrata rimuove rapidamente la pectina in qualsiasi mosto.
- Dosi: 0,5 ml/hL (20 ml/1000 galloni) per un test negativo alla pectina dopo 60 minuti a 15-21°C (60-70°F). Aumentare a 1 ml/hL (40 ml/1000 litri) per mosti più torbidi con un contenuto di pectina più elevato.

Macerazione ad alta temperatura:

- Efficace fino a 65°C (150°F), deve essere aggiunto in pigiadiraspatrice a causa della sua tolleranza alla temperatura.

Maurizym Pectinase 4X

Informazioni sul prodotto

ISTRUZIONI PER L'USO

- Aggiungere all'uva alla pigiatura o alla pressatura.
- Diluire in acqua (1:10) per una distribuzione ottimale dell'enzima nell'uva pigiata.

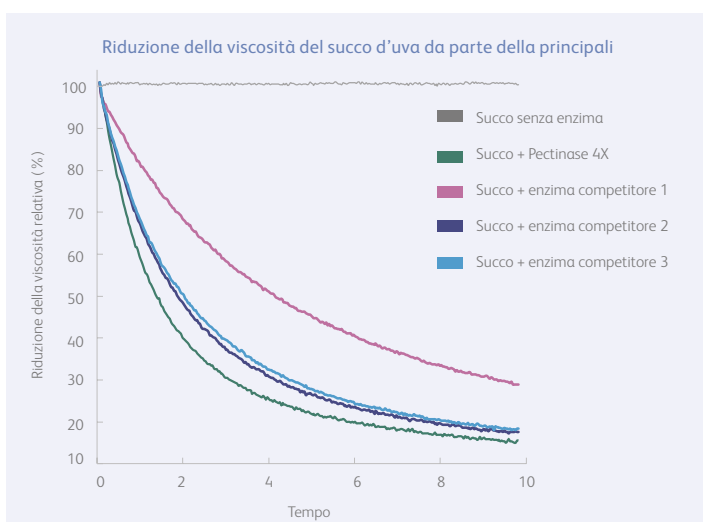


Figura 1. Riduzione della viscosità del succo d'uva da parte della stessa quantità di pectinasi commerciali a 30°C pH 3,7 per 10 minuti.

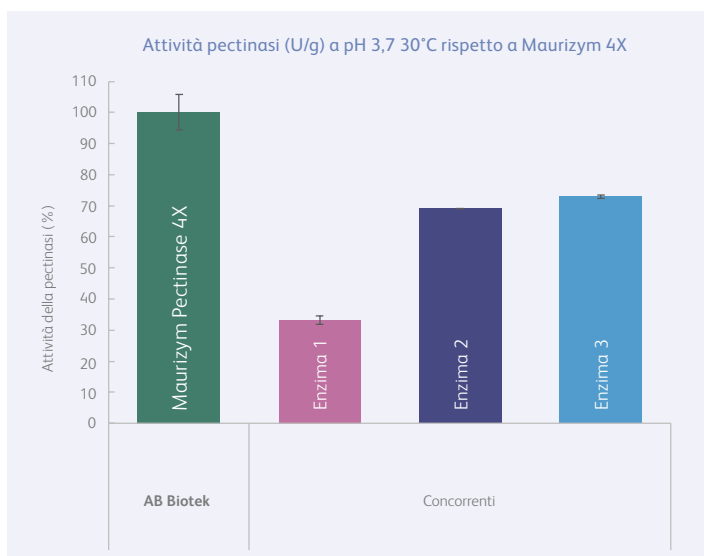


Figura 2. Attività della pectinasi (U/g) per la riduzione della viscosità di pectinasi commerciali a 30°C pH 3,7 espressa come % di attività rispetto a Maurizym 4X.

FORMULAZIONE

Maurizym Pectinase 4X contiene pectinasi concentrata e glicerina.

CONSERVAZIONE E DURATA DI CONSERVAZIONE

Questo enzima deve essere conservato a 10°C (<50°F) e manterrà un'elevata attività per due anni dalla data di produzione.

IMBALLAGGIO

Maurizym Pectinase 4X è un enzima liquido disponibile in contenitori da 1000 L IBC e 20 kg.

Per ulteriori informazioni e consigli tecnici, contattare il distributore locale all'indirizzo: wineinfo@abbiotek.com



Prodotto approvato per la vinificazione in conformità al Reg. (CE) N. 606/2009 Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche.