



SAIZYM[®]THERMO

Enzima de extração - Termovinificação

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAIZYM[®]THERMO é uma preparação microgranulada com alta atividade pectinase, contendo significativa atividade arabanise. Específica para a extração de compostos fenólicos a alta temperatura,

SAIZYM[®]THERMO é uma enzima com forte poder de extração a pH baixo (ideal entre 3.00 e 4.00) e a uma temperatura de fermentação entre 28-30 °C (mas resistente até 45 °C).

A **SAIZYM[®]THERMO** é produzida a partir de *Aspergillus niger*, contém várias atividades secundárias como pectina esterase, poligalacturonase, não contém atividade antocianase e é FCE.

SAIZYM[®]THERMO é uma pectinasa estabilizada com maltodextrina a 440 PLU/g.

Composição:

Enzima pectolítica microgranulada em conformidade com as especificações recomendadas pela FAO, WHO, JECFA e FCC.

Embalagens:

O **SAIZYM[®]THERMO** encontra-se disponível em embalagens de 100g e 1 kg.

Aplicação:

Dissolver em 1:10 em água e aplicar diretamente sobre as massas.

Não aplicar em simultâneo com bentonite e/ou gel de sílica.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

Dosagem:

1-3 g/hL para maceração pelicular em termovinificação. A dose no entanto, varia em função da temperatura e do tempo de contacto.

Armazenamento:

Manter o **SAIZYM[®]THERMO** na sua embalagem original, em local fresco (temperatura inferior a 25°C) e seco afastado da luz direta do sol.

SAI

Parque Industrial de Parada/ Baltar

Rua B, Lote 18, 4585-013 Baltar

Tel/Fax: +351 255 783 066

E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC404-B
2022-04-08