



SAIZYM[®]CLEAR

Enzima pectolítica

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAIZYM[®]CLEAR é uma preparação microgranulada de enzima pectolítica altamente concentrada para a clarificação de mostos brancos e rosados .

SAIZYM[®]CLEAR é obtida a partir de *Aspergillus niger*, não OGM com a composição individual de atividades enzimáticas, como a poligalacturonase, pectina esterase e pectina liase que melhoram o rendimento da defecação, centrifugação ou flotação.

SAIZYM[®]CLEAR não contém conservantes nem atividades secundárias como oxidase e cinamil esterase.

SAIZYM[®]CLEAR pode ser aplicada diretamente sobre as uvas antes ou durante a prensagem e no mosto em decantação.

Pode ainda ser aplicada sobre as massas para aumentar o rendimento do mosto e extração de aromas.

Composição:

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

Aplicação:

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

Não aplicar em simultâneo com bentonite ou gel de sílica.

Embalagens:

O **SAIZYM[®]CLEAR** encontra-se disponível em embalagens de 100g e 500g.

Dosagem:

1-3 g/hL para defecação estática.

2-4 g/hL em centrifugação e flotação.

2-5 g/hL em maceração pelicular.

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.

Armazenamento:

Manter **SAIZYM[®]CLEAR** 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.

TTC192-C
2022-04-07