

CLARIFICAÇÃO ESTÁTICA DE MOSTOS BRANCOS E ROSÉS

A sua formulação otimizada de **PROZYM CLARIFICAÇÃO** permite obter excelentes resultados na clarificação de mostos brancos, rosés e tintos através de decantação estática e em sistemas de flotação. **PROZYM CLARIFICAÇÃO** é também adequada para mostos de prensa e mostos provenientes de termovinificação.

PROZYM CLARIFICAÇÃO atua numa larga gama de pH e temperaturas e destaca-se pelo fracionamento das borras decantadas.

A **PROZYM CLARIFICAÇÃO** não é influenciada pelo álcool nem pelo sulfuroso nas doses habitualmente utilizadas em vinificação. No entanto a bentonite é um forte inibidor, sendo necessário aguardar que a enzima termine a sua acção antes de efectuar o tratamento com bentonite.

Esta enzima é especialmente purificada, não apresentando qualquer actividade secundária negativa ligada à sua utilização, nomeadamente a actividade cinamilesterase, responsável pela libertação ácidos fenólicos, que por acção de certas leveduras ricas em cinamato descarboxilase, poderão originar vinilfenóis. Acima de um determinado nível (normalmente acima de 700µg/L), estes vinilfenóis são detectáveis e responsáveis por alguns aromas farmacêuticos, que tornam pesado o aroma de vinhos brancos e rosés. Após alguns meses de armazenamento, estes vinilfenóis desaparecem por hidrólise. Este fenómeno não é relevante em vinhos tintos, uma vez que estas enzimas são inibidas pelos taninos.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

- ▶ Mosto branco: 0,5 a 1g/hL
- ▶ Mosto de prensa: 1,5 a 3g/hL
- ▶ Mosto de termovinificação: 2 a 3g/hL

1. Dissolver a enzima em 10 vezes o seu peso em água.
2. Homogeneizar durante alguns minutos evitando a formação de espuma.
3. Aplicar no mosto durante o enchimento da cuba de decantação e garantir uma boa homogeneização.

A atuação da enzima estará concluída após 4 a 12 horas da sua aplicação se temperatura $\geq 10^{\circ}\text{C}$.

PROZYM CLARIFICAÇÃO é utilizada durante a clarificação do mosto, mas também poderá ser utilizada no mosto de prensa com a finalidade de facilitar a filtração.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Cor branca a beige ⁽¹⁾

Ingredientes: Pectinases de estirpes seleccionadas de *Aspergillus niger* (EC 4.2.2.10, EC 3.2.1.15, EC 3.1.1.11) e maltodextrina (qsp 100%)

Atividade enzimática: Poligalacturonase (PG) > 3500 U/g; Pectina metilesterase (PE) > 700 U/g; Pectina liase (PL) > 100 U/g; Cinamil Esterase (CIE) ≤ 15 U/g (FCE)

Análises microbiológicas e químicas: Matéria seca > 90%; Microorganismos viáveis totais <

5×10^4 ufc/g; Leveduras < 10^3 ufc/g; Coliformes < 30 ufc/g; *S.aureus* – Ausente/g;

E.coli – Ausente/ 25g; *Salmonella* – Ausente/ 25g; Chumbo < 5mg/Kg; Mercúrio < 0,5mg/Kg;

Arsénio < 3mg/Kg; Cádmio < 0,5mg/Kg

⁽¹⁾ Pode existir uma variação de cor entre os lotes. A cor não é um indicador da atividade enzimática.

▶ Teste do Álcool:

Para se verificar a acção das enzimas de clarificação e delinear a continuação das acções subsequentes, não nos devemos basear exclusivamente no aspecto visual do mosto. Para tal, existe um teste muito simples que permite evidenciar a presença de resíduos pécticos.

▶ Material necessário:

Um tubo de ensaio.

Álcool a 96% acidificado (1% HCl).

▶ Procedimento:

Misturar no tubo 3mL de mosto ou vinho e 6mL de álcool.

O aparecimento de um precipitado gelatinoso denuncia a presença de resíduos pécticos em solução.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

100g, 250 g, 2,5Kg, 10Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.

Embalagem aberta: Fechar bem após cada utilização e manter nas condições de armazenamento adequadas.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.