

SCHEDA TECNICA VINOLASE M 102

VINOLASE M 102

Informazione sul prodotto

Enzima liquido per chiarifica

1. Composizione

Preparazione enzimatica liquida contenente poligalatturonasi (pectinasi) derivata da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*

2. Caratteristiche

BIOTEC ha realizzato l'enzima **VINOLASE M102** che, con la sua attività e composizione è in grado di:

- degradare la pectina
- ottimizzare la resa in succo
- aumentare la velocità di chiarifica sia tradizionale sia per flottazione
- migliorare le operazioni di macerazione
- favorire l'estrazione dei precursori delle bucce.

3. Applicazioni

- Mosti di difficile chiarifica
- Uve molto asciutte o appassite
- Flottazione dei mosti bianchi e rosati
- Velocizzare i tempi di chiarifica

4. Dosi e modalità d'uso

3-5 ml/q d'uva, aggiungere in fase di riempimento della pressa o al caricamento della vasca. Si consiglia di aggiungere **VINOLASE M102** almeno un'ora prima di iniziare le fasi di pressatura. I dosaggi dipendono dalla temperatura e dai tempi di contatto. Diluire in 10 volumi prima dell'aggiunta. Attivo da 10 a 45°C. L'attività cresce con l'aumento della temperatura. Attivo nell'intervallo di pH del vino ed alle normali concentrazioni di SO₂. Il rispetto delle modalità sopra descritte, garantiscono la massima attività dell'enzima.

E' responsabilità del cliente assicurarsi che l'uso del prodotto ed i dosaggi applicati siano conformi alle leggi ed ai regolamenti che disciplinano l'uso nel prodotto finito per il quale è usato. Naturalmente l'integrità del prodotto è garantita solo nel caso in cui esso venga conservato come indicato in questa scheda tecnica.

5. Proprietà chimiche

Le specifiche sono elencate sul certificato di analisi

6. Proprietà Microbiologiche

Le specifiche sono elencate sul certificato di analisi

Biotec S.r.l.

Via Aurelia 145

00165 Roma

Tel. +39 06. 639 00 95 - 06. 639 01 46

Area produttiva

Località Abbadia

87010 San Basile (CS)

Info

www.biotecroma.it

biotec.biotecnologie@virgilio.it

biotec.capsule@virgilio.it

SCHEDA TECNICA VINOLASE M 102

7. Informazioni sulla regolamentazione e conformità di legge

Prodotto per uso enologico/ uso professionale

Prodotto allergenico

Prodotto conforme al Reg. 1331/2008

Prodotto conforme al Reg. 1332/2008

Prodotto conforme al Reg. 1333/2008

Prodotto conforme al Reg. CE 2007/68

Il prodotto è ammesso dalla legge 606/2009

Prodotto conforme al Codex Oenologique International (OIV)

Prodotto classificato come non pericoloso.

Il prodotto è Gmo free, ove richiesto verrà inviato opportuna dichiarazione

8. Confezioni conservazione

Taniche da 20 kg

Conservare in luogo fresco e asciutto (4-8° C) nell' originale imballaggio sigillato.

In condizioni ottimali l'efficienza del prodotto è garantito per un periodo di 18 mesi. Se conservato a temperatura ambiente può esserci una perdita di vitalità del 10%. Una conservazione più lunga potrebbe causare una diminuzione dell'efficacia del prodotto

Queste informazioni si basano sulle conoscenze attualmente disponibili. Scheda tecnica compilata ai sensi e secondo quanto specificato dal Reg. UE 1169/2011
REV 10.10.2021

Biotec S.r.l.

Via Aurelia 145

00165 Roma

Tel. +39 06. 639 00 95 - 06. 639 01 46

Area produttiva

Località Abbadia

87010 San Basile (CS)

Info

www.biotecroma.it

biotec.biotecnologie@virgilio.it

biotec.capsule@virgilio.it