



TDS - Ficha Técnica

BIOENZYM BETA GL

Preparação de enzimas com forte atividade β glucanase purificada e concentrada, utilizada para melhorar a filtrabilidade dos vinhos e acelerar os processos de libertação de manoproteínas solúveis nos vinhos.

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- Acelera a extração de polissacáridos durante a autólise das leveduras, atuando sobre os β -glucanos das paredes celulares das leveduras, conferindo assim maior redondez e suavidade aos vinhos.
 - É altamente recomendada em vinhos procedentes de uvas botritizadas, porque permite a degradação dos β -glucanos produzidos pela Botrytis cinerea na uva.
 - **BIOENZYM BETA GL** permite melhorar a estabilidade tartárica dos vinhos tintos, assim como permite reduzir as quantidades de bentonite a usar para estabilizar os vinhos brancos.
-

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Pectina esterase (PE): > 600 U/g.
 - Pectina Liase(PL): > 30 U/g.
 - Poligalacturonase (PG): > 2000 U/g.
 - Beta-(1-3;1-6)-glucanases (BGXU/g): 150
 - Metais Pesados: < 0,5 mg/kg.
 - Arsénio: < 3 mg/kg.
 - Chumbo: < 5 mg/kg.
 - Salmonella: Negativo em 25 g.
 - Coliformes: < 30 cfu/g.
 - Germes totais viáveis/g: <5x10⁴
 - Aspeto: Granulado
 - Cor: Camurça
 - Matérias insolúveis: Nenhuma
-

MODO DE EMPREGO E DOSES

Dosagem:	Vinho Branco:	3 g/Hl
	Vinho Tinto:	5 g/Hl
	Prensas:	3 a 5 g/Hl. – Borrás finas: 40 g/Hl.

- Em casos de Botrytis, recomenda-se um aumento da dose para degradação dos glucanos.
- **BIOENZYM BETA GL** é utilizado em vinhos acabados. Duração do tratamento mínimo de 2 dias (em condições enológicas ótimas e temperaturas: 16-18°C).
- Dissolver o produto em 1/10 o seu peso em água.
- Evitar o contato direto com soluções sulfurosas e não misturar com bentonites.



TDS - Ficha Técnica

BIOENZYM BETA GL

EMBALAGEM

Latas de 250 gramas

ARMAZENAMENTO

Conservar em lugar fresco e seco e não suscetíveis de transmitir odores.

Este produto possui uma excelente estabilidade quando armazenado a $\pm 25^{\circ}\text{C}$, mantendo a sua atividade durante anos.

Prazo limite de utilização ótima D.L.U.O (embalagem não aberta): 4 anos após o acondicionamento

Embalagem aberta bem fechada DLU: 1 mês após abertura

QUALIDADE E SEGURANÇA

Não contém OGM.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, o Food Chemical Codex V e o JEFCA relativas a enzimas de uso alimentar.

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.