



TDS - Ficha Técnica

BIOENZYM RG PLUS EXTRACCION LIQUID

Enzima pectocelulásica líquida purificada para extração/estabilização da cor e aroma em vinhos tintos.

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- **RG PLUS EXTRACCION LIQUID** é dirigida para uma fortíssima extração e estabilização da matéria corante dos vinhos tintos.
- Possui a atividade hemicelulásica ultra concentrada que completa a ação das pectinases de forma a possibilitar, não só a extração da matéria corante, mas também a sua estabilização e extração de polissacáridos fundamentais no equilíbrio dos vinhos tintos.
- Em vinhos tintos jovens possibilita uma ótima relação “Antocianinas/Polifenóis”, assim como, pela sua alta concentração, permite um curto tempo de maceração e uma filtração melhorada dos vinhos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- | | |
|-----------------------------|---|
| Atividade declarada: | 16000 PECTU/ml |
| • Aspeto: | Líquido |
| • Cor: | Castanho |
| • Densidade: | 1,17 g/ml |
| • Odor: | Leve odor a fermentação |
| • Solubilidade: | O componente ativo é muito solúvel em água em todas as concentrações que ocorrem na utilização normal. Componentes de normalização pode causar turbidez na solução. |
| • Densidade: | 1,188 g/ml |
| • Organismo de produção: | Aspergillus niger |
| • Método de produção: | Produzido por fermentação de um microrganismo que é selecionado de acordo com a definição da UE. A proteína/enzima é separada e purificada a partir do organismo de produção. |
| • Salmonella: | Não detetado. |
| • Enteropathogenic E. Coli: | Não detetado |
| • Coliforme Bacteria: | Não detetado |
| • Metais Pesados: | Máx. 30 mg/kg |
| • Arsénico: | Máx. 3 mg/kg |
| • Mercúrio: | Máx. 0,5 mg/kg |



TDS - Ficha Técnica

BIOENZYM RG PLUS EXTRACCION LIQUID

MODO DE EMPREGO E DOSES

VINIFICAÇÃO DE VINHOS TINTOS

DOSES DE EMPREGO: 1,5 – 2,5 ml/100 kg

VINIFICAÇÃO DE VINHOS BRANCOS E ROSÊS

- DOSES DE EMPREGO: 0,7 – 2 ml/100 kg
 - BENEFÍCIOS ESPERADOS:
 - Melhor extração dos componentes peliculares (coloides e precursores de aromas).
 - Redução da duração da maceração para um resultado equivalente.
 - Ganho em mosto flor na ordem de 10% a 20%.
 - Aumento da capacidade de prensagem.
 - A utilização de SO₂ até 500 ppm não tem influência sobre a atividade enzimática.
-

EMBALAGEM

Embalagens de 1 kg – 5 kg – 25 kg.

ARMAZENAMENTO

Conservar em lugar fresco e seco.

Este produto possui uma excelente estabilidade quando armazenado a 0-10°C.

QUALIDADE E SEGURANÇA

Não contém OGM.

Está conforme o Codex Enológico Internacional.

Conforme as especificações recomendadas pela FAO/OMS JECFA e FCC 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.

Rua do Salgueiral, 27 – 4440-622 Valongo

t/f. +351 224210339 – bioeno@sapo.pt - www.bioeno.pt

Pais: PT TDS 45686 versão: 1,0

versão: 09-Jun-2013