IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE

MYZYM READY CH™

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Готовый к применению препарат для осветления сусла в классической технологии производства шампанских виноматериалов

ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

MYZYM READY CH™ / МИЗИМ РЕДИ Ш™ - ферментный препарат в жидкой форме, интенсифицирует процесс очистки сусла от взвесей, ускоряя фазу флокуляции. Полная деградация пектинов способствует качественному осветлению и формированию более плотного, компактного осадка.

Концентрация ферментативной активности позволяет также сохранить эффективность действия в сусловой фракции, которую получают на конечной стадии цикла прессования («тай»).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: очищенный экстракт из культур *Aspergillus niger.*
- Состав (основная активность): ферменты групп полигалактуроназ, пектинэстераз и пектинлиаз.
- Активность циннамил-эстеразы: не обнаруживается.
- Форма выпуска: жидкая.

ДОЗЫ

• 0,5 - 2 сл/гл (0,5 - 2 мл/дал), что составит 13 - 50 сл (130 - 500 мл) на 4000 кг винограда (25,5 гл / 255 дал извлечённого сусла).

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Вносить на возможно более ранней стадии технологического процесса: при выходе сусла из пресса или в в крайнем случае при его перемещении в ёмкость для отстаивания.

Использовать устройство для капельного введения раствора, насос-дозатор или другую систему дисперсии, которая обеспечит равномерное распределение препарата в сусле.

После добавления в сусло привести в однородное состояние путём перемешивания / перекачивания ёмкости по замкнутому циклу снизу-вверх (фр. - remontage / «ремонтаж»).

Не проводить обработку бентонитом во время задачи фермента. Избегать одновременного внесения растворов, содержащих серу (бисульфит), и ферментных препаратов.

РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

• 0,5 л, 1 л и 5 л

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 4 - 8°C.
Не подлежит длительному хранению после вскрытия упаковки.

IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Содержащаяся здесь информация представляет данные, которыми мы располагаем на современном этапе развития знаний. Это не освобождает пользователей от необходимости принимать меры предосторожности и проводить опытные обработки предварительно. Все требования действующих нормативных документов должны быть строго соблюдены.

VERSION12.05.2021