

# MYZYM CLARIF™

## ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

### Осветление сусла

#### ▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Пектиновые вещества винограда – полисахариды, которые образуют плотную сетку и увеличивают вязкость сусла, вследствие чего седиментация осадков происходит особенно медленно.

**MYZYM CLARIF™ / МИЗИМ КЛАРИФ™** – пектолитический ферментный препарат высокой степени очистки с синергетическим действием, ускоряет декантацию взвесей в сусле за счёт гидролиза пектинов.

#### ▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: очищенный экстракт из культур *Aspergillus niger*.
- Состав (основная активность): ферменты групп полигалактуроназ, пектинэстераз и пектинлиаз.
- Активность циннамил-эстеразы: не обнаруживается. Таким образом сохраняется свежесть аромата белых и розовых вин.
- Форма выпуска: полностью растворимые микрогранулы.

#### ▶ ДОЗЫ

- 1 - 3 г/гл (0,1 - 0,3 г/дал) для осветления сусла. Доза 1 г/гл (0,1 г/дал) соответствует внесению 1 сл (10 мл) рабочего раствора препарата на 1 гл (10 дал) сусла или 1 мл раствора на 1 дал сусла.

#### ▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести препарат в 10-кратном объёме холодной воды. Перемешивать до полного растворения. Вносить на возможно более ранней стадии технологического процесса: в бункер для приёмки винограда, при загрузке в ёмкость, в сусло.

Использовать устройство для капельного введения раствора, насос-дозатор или другую систему дисперсии, которая обеспечит равномерное распределение препарата в мезге и сусле. Перемешать до однородного состояния после добавления в сусло путём перекачивания ёмкости по замкнутому циклу снизу-вверх (фр. - «ремонтаж» / remontage).

Не проводить обработку бентонитом одновременно с задачей ферментов.

#### ▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- 50 г, 250 г, 1 кг, 10 кг и 20 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре от 5 до 25°C. Не подлежит длительному хранению после вскрытия упаковки. Рабочий раствор препарата используют в день его приготовления.