

Novoclair® Speed

Clarificação de mostos difíceis com pH baixo e elevado teor de pectinas.

| | |
|----------|------------|
| DATA: | 17/04/2023 |
| REVISÃO: | --- |

NOVOCLAIR® SPEED, uma solução enzimática de alto rendimento para a clarificação. NOVOCLAIR® SPEED reduz os custos energéticos e de manipulação, assim como o volume de borras, garantindo um aroma fresco e frutado.

VANTAGENS ENOLÓGICAS



1) CLARIFICAÇÃO RÁPIDA:

Clarificação rápida dos mostos com turbidez e teor de pectinas elevados. NOVOCLAIR® SPEED aumentará em 60% o rendimento do equipamento de clarificação sem prejudicar o aroma frutado do vinho.

2) VINHO MAIS RICO E MAIS FRUTADO:

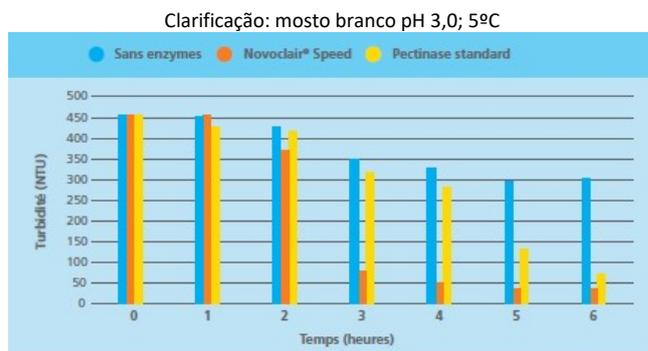
NOVOCLAIR® SPEED reduz o consumo de energia e os custos de manipulação, graças a uma sedimentação muito rápida das partículas sólidas e uma melhoria dos tratamentos mecânicos, como a centrifugação e a filtração.

3) MELHOR RENDIMENTO, MELHORES GANHOS:

NOVOCLAIR® SPEED reduz praticamente em 50% o volume de borras, o que aumenta o rendimento de mosto e consequentemente os resultados e ganhos.

4) MAIOR ESTABILIDADE DOS AROMAS:

NOVOCLAIR® SPEED permite obter um vinho mais fresco, limitando a libertação de precursores voláteis de fenóis, o que melhora a estabilidade dos aromas e permite evitar a extração de aromas vegetais.



Este gráfico mostra que NOVOCLAIR® SPEED é uma enzima de clarificação muito eficaz, especialmente em mostos difíceis e ricos em pectinas, com pH baixo (2,9 – 3,2)

UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO:

0,5 – 1 g/hl. Uma vez utilizada VINOZYM® FCE nas uvas (prensagem, maceração pelicular), é aconselhável utilizar NOVOCLAIR® SPEED em frações de mostos em prensa superiores a 1,0 bar.



Novoclair® Speed

MODO DE APLICAÇÃO:

NOVOCLAIR® SPEED deve ser adicionada durante o enchimento da cuba de clarificação (dose para o volume total de cuba) e poder ser utilizada antes da flotação ou centrifugação.

Temperatura: pode aplicar-se em mostos frios, a temperaturas tão baixas, como 1°C.

Tempo de contato: o tempo de contato depende do tempo de enchimento e trasfega da cuba. NOVOCLAIR® SPEED é muito eficaz dado que acelera a despectinização. A aglomeração e a sedimentação dependem do equipamento e da temperatura.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Neste produto a atividade enzimática chave é proporcionada por

Poligalacturonase que hidrolisa as ligações de (1,4)-alfa-D-galacturónico em pectato e outros galacturonanos.

| | |
|-----------------------------|--|
| Enzima Declarada | Poligalacturonase |
| Atividade Declarada | 10000 PGNU/g |
| Atividades Secundárias | O produto não contém atividade significativa de Cinamil esterase. A cor pode variar de um lote para outro. A intensidade da cor não é um indicativo da atividade enzimática |
| Cor | Branco-sujo e castanho |
| Aspetto | Granulado |
| Propriedades | Disperso, com baixa formação de poeira |
| Densidade aproximada (g/ml) | 0,65 |
| Odor | Ligeiro odor a fermentação |
| Solubilidade | Facilmente solúvel |

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

| | Limite Mínimo | Limite Máximo | Unidade |
|---------------------------|---------------|---------------|---------|
| Pectinasa PGNU | 10000 | | /g |
| Contagem total de viáveis | --- | 50000 | /g |
| Bactéria Coliforme | --- | 30 | /g |
| E.coli | Não detetado | | /25g |
| Salmonela | Não detetado | | /25g |
| Metais pesados | | Max 30 | mg/kg |
| Chumbo | | Max 5 | mg/kg |
| Arsénio | | Max 3 | mg/kg |
| Cádmio | | Max 0,5 | mg/kg |
| Mercúrio | | Max 0,5 | mg/kg |



Novoclair® Speed

COMPOSIÇÃO

| Ingredientes | Aprox. % (w/w) |
|---|----------------|
| Maltodextrina CAS nr. 9050-36-6 | 81 |
| Poligalacturonase CAS nr. 9032-75-1* | 9 |
| Água CAS nr. 7732-18-5 | 4 |
| Citrato Trissódico dihidratado CAS nr. 6132-04-3 | 3 |
| Cloreto de Potássio CAS nr. 7447-40-7 | 2 |
| Ácido Cítrico CAS 77-92-9 | 1 |

* Definida como conc. Enzimática (base de matéria seca)
Sem conservantes

ORGANISMOS DE PRODUÇÃO

Organismo de produção Aspergillus niger
Aspergillus aculeatus

Produzida por fermentação de microrganismos que não estão presentes no produto final. Os organismos de produção não são modificados usando biotecnologia moderna.

VALORES NUTRICIONAIS

O produto tem um valor nutricional típico de aproximadamente 1560 kJ/100 g de produto enzimático.

| | |
|---------------------|--------------|
| Proteína | 9 g / 100 g |
| Carboidratos | 81 g / 100 g |
| Acido orgânico | 3 g / 100 g |
| Cinzas | 3 g / 100 g |
| Sódio (0,7 g/100 g) | |
| Humidade | 4 g / 100 g |



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 100 e 250 g.

Temperatura de armazenamento: 0-25°C (32°-77°F)

A embalagem deve manter-se intata, seca e protegida do sol. Seguir as recomendações e utilizar o produto antes da data de validade, de preferência, de modo a evitar a necessidade de uma dose maior.

Validade: ver data de validade no rótulo do produto ou no certificado de análise. Se armazenado conforme recomendações e utilizado antes da data de validade, o produto proporciona um excelente rendimento.

O produto pode ser transportado à temperatura ambiente. Após entrega, armazenar conforme recomendado.

Precauções de segurança e manuseio: enzimas são proteínas. A inalação de poeira ou aerossóis pode induzir à sensibilização e causar reações alérgicas em pessoas sensibilizadas. Algumas enzimas podem irritar a pele, olhos e mucosas, quando o contacto for prolongado. Consultar a FDS para mais informações sobre o manuseamento seguro do produto e derrames.

Novoclair® Speed

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 1332/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares;

Cumprir com as especificações de pureza recomendadas para enzimas de grau alimentar definidas em Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC);

Cumprir com os requisitos de pureza recomendados em Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC) no que se refere a micotoxinas;

Cumprir com a legislação UE no que se refere a pesticidas;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Certificados Kosher e Halal;

ALERGÉNIOS:

| ALERGÉNIO | SUBSTÂNCIA CONTIDA ¹ | ALERGÉNIO | SUBSTÂNCIA CONTIDA ¹ |
|--|---------------------------------|--------------------|---------------------------------|
| AIPO | NÃO | MOLUSCOS | NÃO |
| CEREAIS CONTENDO GLÚTEN ^{2/4} | NÃO | MOSTARDA | NÃO |
| CRUSTÁCEOS | NÃO | NOZES ³ | NÃO |
| OVOS | NÃO | AMENDOINS | NÃO |



Novoclair® Speed

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| PEIXE | NÃO | SEMENTES DE SÉSAMO | NÃO |
| TREMOÇO | NÃO | SOJA | NÃO |
| LEITE (INCLUINDO LACTOSE) | NÃO | DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, EM CONCENTRAÇÕES SUPERIORES A 10 mg/kg OU 10 mg/lt | NÃO |
| <p>¹ Definição de substâncias segundo Regulamento (UE) 1169/2011, conforme alterado. A lista abrange alergénios mencionados em 21 USC 301 (US) e GB 7718-2011 (China).</p> <p>² Nomeadamente, trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut</p> <p>³ Nomeadamente, amêndoa, avelã, noz, castanha de caju, noz pécan, castanha do Brasil, pistácio, noz de macadâmia e de Queensland</p> <p>⁴ Se não: sem glúten, ou seja <20ppm (Regulamento UE 828/2014)</p> | | | |