

Vinozym® FCE G

VINOZYM® FCE G maximiza os aromas e o rendimento dos vinhos brancos e rosés. VINOZYM® FCE G permite: aumento do rendimento, melhoria dos lucros e economia do tempo e dinheiro. Esta solução enzimática única e económica, permite tirar o melhor partido das uvas brancas e melhorar o perfil aromático global do vinho

DATA:	17/04/2023
REVISÃO:	--

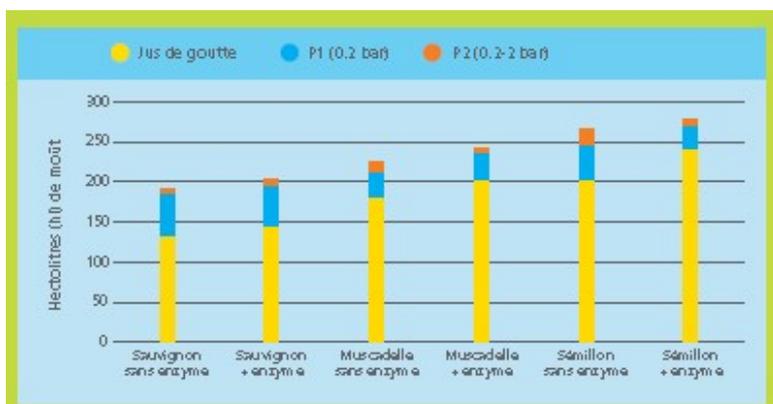


VANTAGENS ENOLÓGICAS

- 1) Libertação mais rápida dos precursores e com menor custo:
Economia de tempo e dinheiro, graças a VINOZYM FCE® G, que aumenta a libertação dos precursores de aromas, resultando em mostos mais frutados e permitindo uma redução, no tempo de maceração pelicular, até 30%.
- 2) Maior capacidade de prensagem sem agredir as uvas:
Aumento da capacidade de prensagem, a pressão mais baixa, o que evita, danificar a pele das uvas. VINOZYM FCE® G, o permite, aumentado em 30%, a velocidade de libertação do mosto durante a prensagem.
- 3) Melhores lucros, graças a um melhor desempenho:
Melhores resultados e ganhos com VINOZYM FCE® G, o qual aumenta o rendimento do mosto de gota, entre 10 a 20%. Esta solução enzimática única, aumenta igualmente o rendimento do mosto, reduzindo o volume das borras, até 50%.

VINOZYM® FCE G – Maximiza os aromas e aumenta o rendimento dos mostos brancos

Volume do mosto em cada etapa de prensagem

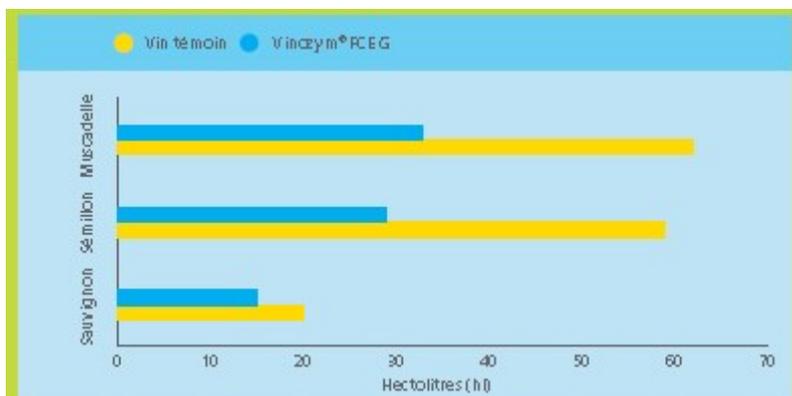


VINOZYM® FCE G, assegura um maior volume de mosto, nas variedades Sauvignon, Muscadelle e Sémillon, a diversas pressões e mesmo durante a libertação do mosto de gota.

Ensaio a grande escala conduzidos em condições de vinificação: 25 – 35 toneladas de uva, recolhidas mecanicamente, VINOZYM® FCE G a 3 g/100 kg no esmagador, tempo de enchimento da prensa: 2 h.

Vinozym® FCE G

Volume de borras na cuba de decantação, após um dia de clarificação



VINOZYM® FCE G permite uma redução do volume de borras, podendo ir até 50%, e consequentemente, um aumento dos ganhos.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO:

3 g/100 kg de uva. Deve aumentar-se, 4 a 5 g/100 kg, para uvas pequenas ou não maturadas.

MODO DE APLICAÇÃO:

VINOZYM® FCE G é adicionado no esmagador, ou durante o transporte, antes da prensagem ou maceração pelicular. VINOZYM® FCE G, permite clarificar o mosto de gota, e as primeiras frações de prensagem. A utilização de NOVOCLAIR® SPEED, para clarificar o mosto, deve, pois, ser restrita, às frações de mosto, acima de 1 bar.

Duração da maceração pelicular: na prensagem direta, a enzima tem tempo suficiente para atuar sobre a parede celular, ajudando assim, a extração de precursores de aromas e a libertação do mosto. Para a maceração pelicular, VINOZYM® FCE G, permite uma redução de 30%, do tempo de maceração.

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:	6700 PGNU/g
Atividades Secundárias:	O produto não contém atividade significativa de Cinamilesterase
Cor:	Branco natural <i>A cor pode variar de um lote para outro. A intensidade da cor não é um indicativo da atividade enzimática.</i>



Vinozym® FCE G

Aspeto:	Granulado
Propriedades:	Disperso, com baixa formação de poeira
Odor:	Ligeiro odor a fermentação
Solubilidade:	Facilmente solúvel

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

	LIMITE MÍNIMO	LIMITE MÁXIMO	UNIDADE
Pectinasa PGNU	6700		/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
Mercurio	---	Max 0,5	mg/kg

COMPOSIÇÃO

Ingredientes	Aprox. % (p/p)
Maltodextrina CAS nr. 9050-36-6:	88,20
Poligalacturonase CAS nr. 9032-75-1*:	4
Água CAS nr. 7732-18-5:	3
Cloreto de Potássio CAS nr. 7447-40-7:	2
Citrato Trissódico bi hidrogenado CAS nr. 6132-04-3:	2
Ácido Cítrico, CAS 77-92-9:	0,80

ORGANISMOS DE PRODUÇÃO

Organismo de produção: *Aspergillus niger* e *Aspergillus aculeatus*

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

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



Vinozym® FCE G



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 100 g e 250 g.

Temperatura de armazenamento: 0-25C (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.

Utilizar de preferências antes de: 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, o produto deve ser armazenado 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.

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;



Vinozym® FCE G

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
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/lit	NÃO
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).			
² Nomeadamente, trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut			
³ Nomeadamente, amêndoa, avelã, noz, castanha de caju, noz pécan, castanha do Brasil, pistácio, noz de macadâmia e de Queensland			
⁴ Se não: sem glúten, ou seja <20ppm (Regulamento UE 828/2014)			

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.