

Vinozym® Ultra FCE

Nova formulação enzimática líquida para a maceração e clarificação dos vinhos brancos e rosés.

DATA:	17/04/2023
REVISÃO:	---

VINOZYM® ULTRA FCE é uma formulação de várias pectinases purificadas e estabilizadas em forma líquida. Qualidade FCE: sem Cinamil esterase para preservar os aromas dos vinhos. Controlo feito em cada lote e nível indicado na etiqueta. Formulação com pectinases mais resistentes a variações de pH e de temperatura, utilização mais flexível de acordo com a maturidade e variedades de uva. O produto ativa-se de 5°C a 60°C, num pH entre 2,0 e >5,0. A formulação contém várias atividades enzimáticas, permitindo tanto a utilização em maceração / prensagem, como em clarificação dos mostos.



VANTAGENS ENOLÓGICAS

1) MACERAÇÃO / PRENSAGEM DIRETA:

- Aumento do rendimento em prensagem direta e maceração pelicular mais curta;
- Melhor rotação das prensas;
- Redução do tempo de clarificação;
- Mais mosto de gota imediatamente disponível;
- Até 80% de mosto obtido durante a maceração em tanques pulmão.

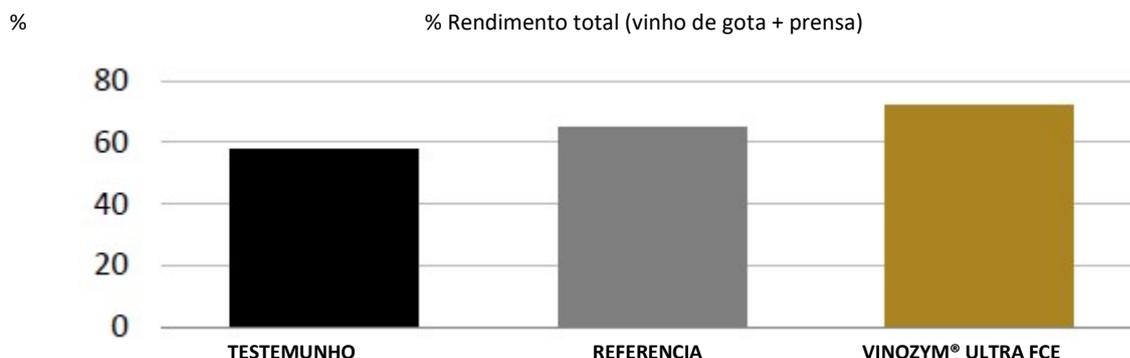
2) CLARIFICAÇÃO:

- Compactação rápida das borras após prensagem / maceração tanque pulmão (até -10% vs referência);
- Nível de turbidez desejado obtido com adição baixa / sem adição de enzima suplementar;
- N.B: para a flotação aconselha-se a utilização de VINOCLEAR® CLASSIC.

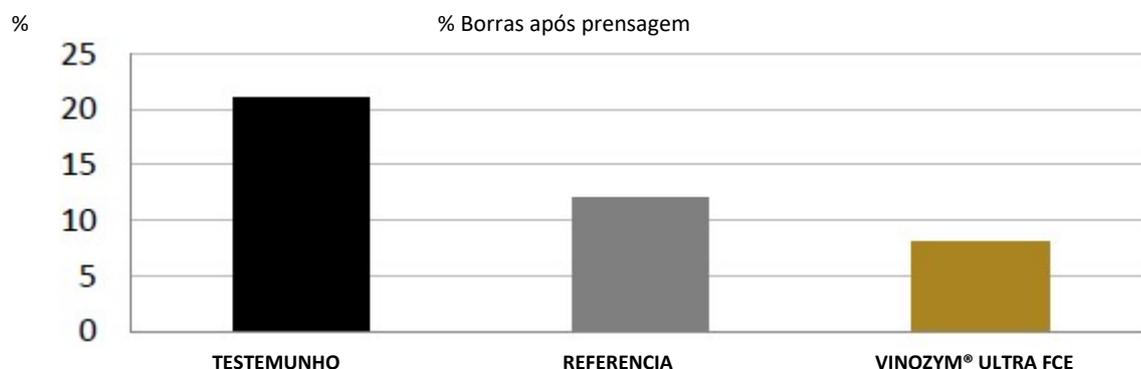
3) QUALIDADE DOS MOSTOS E DOS VINHOS:

- Sem impacto negativo no perfil aromático: nenhuma formação de fenóis voláteis (níveis mais baixos que o nível de perceção);
- Menos taninos após a prensagem ou a maceração pelicular;
- Qualidade do mosto inalterada (K, pH, DO).

Exemplo de aplicação com VINOZYM® ULTRA FCE:
Resultados em Sauvignon Blanc, prensa direta, Chile 2013



Vinozym® Ultra FCE



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO:

APLICAÇÃO	DOSE (ml/hl)	ADIÇÃO
Prensagem direta	2 – 3 ml / 100 kg	Adição na cuba de receção / enchimento da prensa
Maceração pelicular	2 – 4 ml / 100 kg	Adição na cuba de receção ou na prensa
Clarificação dos mostos	1 – 2 ml / hl	Adição abaixo da prensa / na cuba de clarificação

MODO DE APLICAÇÃO:

VINOZYM® ULTRA FCE adiciona-se diretamente na vindima, durante a receção, seja diretamente na prensagem, ou dentro do tanque pulmão, antes da prensagem. A formulação utiliza-se também na clarificação dos mostos, como complemento de dose, após prensagem, ou em dose mais alta, para a vinificação a frio. A concentração em SO₂ até 500 ppm, não tem influência sobre a eficácia VINOZYM® ULTRA FCE.

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:	5100 PGNU/g
Atividades Secundárias:	Atividade controlada <0,9CINU/1000 PGNU de Cinamil esterase
Cor:	Castanho claro <i>A cor pode variar de um lote para outro. A intensidade da cor não é um indicativo da atividade enzimática.</i>
Aspetto:	Líquido
Densidade aproximada (g/ml):	1,17
Odor:	Ligeiro odor a fermentação
Solubilidade:	O composto ativo é facilmente solúvel em água em todas as concentrações que ocorram em uso normal. Os compostos de standardização podem causar turbidez na solução.



Vinozym® Ultra FCE

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

	Limite Mínimo	Limite Máximo	Unidade
Pectinasa PGNU	5100		/g
pH a 25°C	3	5	
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. % (w/w)
Glicerol CAS nr. 56-81-5:	45
Água CAS nr. 7732-18-5:	44
Poligalacturonase CAS nr. 9032-75-1*:	6
Cloreto de Potássio CAS nr. 7447-40-7:	5

* 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 550 kJ/100 g de produto enzimático.

Proteína	6 g / 100 g
Polióis	45 g / 100 g
Cinzas	5 g / 100 g
Humidade	44 g / 100 g

Vinozym® Ultra FCE



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 5 kg.

Temperatura de armazenamento: 0-10°C (32°-50°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.

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;

Vinozym® Ultra FCE

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
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)			