



# SAIZYM<sup>®</sup>COLOR

## Enzima de extração

- Ficha Técnica -

### Descrição:

**SAIZYM<sup>®</sup>COLOR** é obtida a partir de *Aspergillus niger*, não OGM, apresenta diversas atividades enzimáticas do tipo, pectinase, celulásica, hemicelulásica e proteolítica.

A **SAIZYM<sup>®</sup>COLOR** não contém conservantes nem atividades secundárias como oxidase e cinamil esterase.

**SAIZYM<sup>®</sup>COLOR** pode ser aplicada diretamente sobre as uvas na receção ou na cuba de fermentação, favorecendo a extração de compostos fenólicos e de precursores aromáticos da película, potenciando a cor e o carácter varietal.

A atividade proteolítica favorece a extração da cor, uma vez que, a degradação das proteínas das paredes celulares vegetais favorece a passagem das antocianinas.

### Composição:

Enzima pectolítica microgranulada em conformidade com as especificações recomendadas pela FAO, WHO, JECFA e FCC.

### Aplicação:

Dissolver em 1:10 em água ou mosto e aplicar diretamente sobre as massas ou mostos.

Não aplicar em simultâneo com bentonite ou gel de sílica.

### Embalagens:

O **SAIZYM<sup>®</sup>COLOR** encontra-se disponível em embalagens de 100g e 500g.

### Dosagem:

2-3 g/hL para maceração pelicular.

1-3 g/hL em termovinificação.

### Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

### Armazenamento:

Manter a **SAIZYM<sup>®</sup>COLOR** na sua embalagem original, em local fresco (temperatura inferior a 25°C) e seco afastado da luz direta do sol.

SAI

Parque Industrial de Parada/ Baltar

Rua B, Lote 18, 4585-013 Baltar

Tel/Fax: +351 255 783 066

E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC194-C  
2022-04-08