

ZYM NATURE

Borászati pektináz mustok és borok derítésére

ENZIMEK

Rev. 1 — 06/2026 | HU

LEÍRÁS

A ZYM NATURE folyékony pektináz alapú enzimmészítmény, amelyet egy gondosan kiválasztott *Aspergillus niger* törzsből nyernek. Kifejlesztése a pektines anyagok lebontásának felgyorsítását és a mustok viszkozitásának gyors csökkentését célozza.

Az enzimműködés különféle pektolitikus aktivitásokat — pektin-liáz, pektin-metilészteráz és poligalakturonáz — tartalmaz, amelyek szinergikusan és hatékonyan működnek a vörös szőlő héjon erjesztésekor, a fehér és rozé mustok statikus derítésében, valamint a termovinifikált vörösborokban.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Enzim: Pektináz	IUBMB: 4.2.2.10	Aktivitás: > 600 PL Units/g
Forma: Folyékony	Sűrűség: 1,10 – 1,25 g/mL	Szín: Barna

ALKALMAZÁSOK

A ZYM NATURE-t a szabadon folyó must és a préselés gyűjtőtartályaiba kell adagolni — fehér és rozé mustok, valamint vörösborok esetén. Beadagolható közvetlenül a zúzóba, a préselés előtti átszállító edényekbe vagy a vörös szőlő héjon erjesztése alatt.

Elősegíti a szabadon folyó must és az első présfrakciók derítését, és különösen alkalmas fehér és rozé mustok depektinizálására. A kezelés javítja az utólagos derítést, centrifugálás és flotáció műveleteit. Vörös, fehér és rozé szőlőnél optimalizálja a héjon erjesztést, növelve a szabadon folyó és a sajtol must hozamát.

Ha bentonit használatát tervezi, az enzimes reakciónak be kell fejeződnie a bentonit hozzáadása előtt.

FELHASZNÁLÁSI MÓD

Adagolja a ZYM NATURE-t közvetlenül a szabadon folyó vagy préselt must gyűjtőtartályába. A maximális hatékonyság érdekében javasolt üzemi feltételeket az alábbi táblázat foglalja össze.

ALKALMAZÁS	ADAG	AJÁNLÁS
Fehér/rozé must vagy vörösbor derítése	2-3 g/hL	1-2 óra 20 °C-on vagy 2-3 óra 5-10 °C-on
Szőlőmust — derítés / debourbage	2-4 g/hL	2-8 óra 15-20 °C-on
Szőlőmust — centrifugálás	2-5 g/hL	1-2 óra 15-20 °C-on
Hőkezelt vörös szőlő	2-4 g/hL	Termovinifikáció után, 56-58 °C alatt adagolandó

TISZTASÁGI KRITÉRIUMOK

Összes csíraszám	< 50 000 CFU/g
Élesztők és penészek	< 1 000 CFU/g
Összes koliform	< 30 CFU/g
Salmonella	nem kimutatható 25 g-ban
Escherichia coli	nem kimutatható 25 g-ban
Antibakteriális aktivitás	nem kimutatható (teszt)
Mikotoxinok	nem kimutathatók (teszt)
Nehézfémek (Pb-ben kifejezve)	< 30 ppm
Ólom	< 5 ppm
Arzén	< 3 ppm
Kadmium	< 0,5 ppm
Higany	< 0,5 ppm

MEGFELELŐSÉG ÉS SZABÁLYOZÁSI KERET

A Lafood enzimei élelmiszer-feldolgozási technológiai segédanyagként szolgálnak, így nem tartoznak az EU-jogszabályok címkézési kötelezettségei alá. A termék nem tartozik az (EK) 1829/2003 és (EK) 1830/2003 rendelet hatálya alá, amelyek a géntechnológiával módosított élelmiszerekre és takarmányokra vonatkoznak. A gyártás a JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) által ajánlott tisztasági előírások és a Food Chemical Codex élelmiszeripari enzimekre vonatkozó előírásai szerint történik.

ÖSSZETÉTEL

A ZYM NATURE glicerinnel (E422) stabilizált.

GMO-MENTES, VEGÁN ÉS VEGETÁRIÁNUS BARÁT

A termék és az alkotó enzimek nem genetikailag módosítottak. Az enzimek fehérjéket hagyományos mikroorganizmusok fermentációjával állítják elő, melyeket ezt követően eltávolítanak, és nem találhatók meg a végtermékben. A fermentációs folyamatban és a végső összetételben kizárólag nem genetikailag módosított (nem-GMO) eredetű mezőgazdasági alapanyagokat használnak fel. A termék és összetevői **nem állati eredetűek**, ezért **vegán és vegetáriánus** étrendhez is alkalmasak.

CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS

A ZYM NATURE 25 kg-os polietilén hordókban kapható. Eredeti, zárt csomagolásban, hűtve (4–8 °C) tárolja az enzimaktivitás megőrzése érdekében. Optimális körülmények között a termék a gyártás dátumától számítva 24 hónapig tárolható.

BIZTONSÁG

Az enzimmészítmények gondos kezelést igényelnek. Részletes információkért tekintse meg a kérésre rendelkezésre álló Biztonsági Adatlapot (SDS).