

**NOMBRE: PRIMUSZYM BLANC**

**COMPOSICIÓN:**

Preparación líquida de enzimas con elevada actividad pectin liasa.

**REQUISITOS LEGALES:**

Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934 y conforme a la resolución OIV/ENO 329/2009.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

Preparación líquida ámbar.

**Actividad :** >100 PTF/mg

**Densidad 20°C:** 1,000 -1200

**Aspecto:** Líquido.

**Color:** Ámbar.

**ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:**

Determinación	Especificaciones
Microorganismos	< 10 <sup>4</sup> ufc/ml
Coliformes	<30 ufc/ml
Metales pesados	< 30 mg/Kg
Cadmio	< 0,5 mg/Kg
Arsénico	< 3 mg/Kg
Mercurio	< 0,5 mg/Kg
Plomo	< 5 mg/Kg
E. Coli	Ausencia en 25 ml.
Salmonella	Ausencia en 25 ml.
Moho	<10 ufc/ml
Levaduras	<10 ufc/ml

**USO PREVISTO:**

Primuszym Blanc es una formulación con alta actividad pectinliasa líquida ámbar apta para su uso en la industria alimentaria. Esta enzima se encuentra libre de actividad cinamil-esterasa.

Primuszym Blanc ejecuta una rápida caída de la viscosidad del mosto, permitiendo desfangados muy veloces y eliminando de esta forma las partículas no deseables para la obtención de vinos blancos de calidad. Primuszym Blanc evita problemas de oxidación del mosto, desarrollo de la micro flora salvaje y desnutrición del mosto.

Los beneficios que aportan su utilización son los siguientes:

Incrementa la frescura típica de la variedad utilizada.

Rápido desfogado.

Mejora la filtración.



NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) Nº 1829/2003 y Nº 1830/2003

**INFORMACIÓN ALERGENOS:**  
 Reglamento (EC) Nº 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Altramuz y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Moluscos y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sésamo y y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones &gt; 10 mg/Kg SO2</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**DOSIS y MODO DE EMPLEO:**

La dosis de enzima a usar depende de los procesos y de la temperatura procesada. Vinos Blancos y Rosados.

Dosis	Temperatura	Tiempo
3-5 ml/hl.	8 – 18°C	1 – 3 Horas
2-4 ml/hl.	18 – 25°C	30 – 60 minutos

Actúa con pH de 2.8 a 5.

Añadir al mosto recién extraído, homogenizar con remontado.

No se debe aplicar bentonitas ya que la bentonita absorbe las proteínas enzimáticas y al mismo tiempo las inactiva.

**CONDICIONES:**

Almacenamiento y conservación: Almacenar en lugar fresco y seco, preferiblemente frío (<10°C).

Transporte: No sometido a normativa de transporte.

**PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE:**

2 años.

**TRAZABILIDAD:**

En un costado del envase

Primera Línea: referente a lote.

Segunda Línea: fecha consumo preferente

**TIPO ENVASE:**

Bote de 1 kg.

