

NOMBRE: PRIMUSZYM

COMPOSICIÓN:

Preparación líquida de enzimas con actividad beta-glucanasa y hemicelulásica.

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** : >100.000 BU/g

Ph: 4,00 – 6,50

Densidad 20°C: 1,000 -1200

Aspecto: Líquido

Color: Ambar.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

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

USO PREVISTO:

Primuszym es una formulación betaglucanásica líquida ámbar apta para su uso en industria alimentaria. Es producida por una cepa no modificada genéticamente de *Trichoderma Reesei*.

Esta enzima se encuentra libre de actividad cinamil-esterasa.

Primuszym cuenta con una amplia actividad secundaria hemicelulásica posibilitando de esta forma una mejoría en la extracción de color y aromas.

Los beneficios que aportan su utilización son los siguientes:

- Disminuye la viscosidad y el poder de colmatación, mejorando así el rendimiento.
- Mejora la filtración.
- Rangos de eficiencia amplios en pH, presentando mayor actividad en el rango de 4-6.
- Creación de vinos más sedosos.

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"/> |
| Cacahuetes 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"/> |

| | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Altramuz y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Moluscos y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sésamo y y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2 | <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 (Recomendado > 10°C).
 Las cantidades recomendadas son:

- Maceración de vino tinto: 0,5-3 ml. /Hl. de mosto.

Aplicación: Principio de fermentación alcohólica.

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 y 10 Kg..

