

NOMBRE: PRIMUSZYM PECTIN

COMPOSICIÓN:

Preparación líquida de enzimas con elevada actividad pectinasa.

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	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 Pectin es una formulación pectinasa 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.

Los beneficios que aportan su utilización son los siguientes:

- Maceración de vinos jóvenes para extracción aromática.

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

INFORMACIÓN ALERGENOS:
 Reglamento (EC) N° 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"/>
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 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. Las cantidades recomendadas son:

Temperatura adecuada: > 14°C.

Maceración: 2 - 4 ml. / 100 Kg uva.

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 kg.

