



ROHAVIN L

É um complexo enzimático de aplicação no processamento de vinho e suco de fruta. Possui as seguintes características:

- produto líquido
- coloração marrom com aroma característico
- peso específico: ~1,13 g/mL
- atividade enzimática: 950 PE.g⁻¹

APLICAÇÃO

ROHAVIN L utilizada universalmente e quebra a pectina solúvel e insolúvel, bem como arabanos. Devido a sua alta estabilidade em altas temperaturas, pode ser usada em temperaturas de até 60°C. No processamento da fruta é qualificada por redução da viscosidade, facilitando a prensagem. A pectinase degrada as substâncias pécicas melhorando a clarificação e filtração. Enzima particularmente qualificada para uvas com casca grossa, bem como de maturação limitada. Aplicada no processo de fermentação com a casca e termovinificação.

PRODUÇÃO

ROHAVIN L é uma preparação enzimática que contém atividades enzimáticas pectolíticas produzidas por fermentação controlada de uma cepa clássica de *Aspergillus niger*. A proteína enzimática é separada do microorganismo, antes da formulação final e da etapa de embalagem.

- IUB-No.: 3.1.1.11
- CAS-No.: 9032-75-1

ESPECIFICAÇÕES

O produto atende aos requisitos do FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC) para enzimas de grau alimentício.

As contagens totais viáveis estão dentro do limite máximo de 5 x 10⁴ g⁻¹.

Continua...

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Complexo enzimático líquido.

CONSERVAÇÃO

Em lugar seco e fresco, a perda de atividade em um ano será inferior a 10%.

EMBALAGEM

Bombonas de 25Kg
Fracos de 1Kg (produto fracionado denomina-se COAPECT 10L)
Um produto com a qualidade AB Enzymes.



Requerimentos correspondentes as recomendações estabelecidas pela FAO/WHO's Joint Expert Committee for Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC).

APLICAÇÃO	CONDIÇÕES	DOSES
<u>Uva/Maceração</u>	12 - 20°C / 2 - 8 h	4 - 6 g/hL
<u>Débourbage</u>	15 - 20°C / 2 - 8 h	2 - 4 g/hL
<u>Centrifugação</u>	15 - 20°C / 1 - 2 h	3 - 6 g/hL
<u>Flotação</u>	15 - 20°C / 1 - 2 h	3 - 6 g/hL
<u>Tratamento do Vinho</u>	ambiente	5 - 8 g/hL
<u>Termovinificação</u>		2 - 4 g/hL