

## ROHAVIN® L100

ROHAVIN® L100 é uma preparação de enzima pectinase fúngica usada na produção de vinho branco e tinto para melhorar a maceração com a casca, extração de suco, clarificação e filtração.

Nº CAS: 9025-98-3

### PROPRIEDADES

Enzima declarada	Pectinase
Atividade declarada	550 PE/g
Cepa de produção	<i>Aspergillus niger</i> .
Nº iub	3.1.1.11
Forma física	LÍQUIDA
Cor	MARROM
Densidade	1,1-1,2

A cor e a aparência podem variar de lote para lote. A intensidade da cor não é uma indicação da atividade enzimática.

### COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Pectinase, glicerol (q.s.), sulfato de amônio (q.s.), água, sorbato de potássio

Enzima 48 - 52%

Glicerol 45%

Sulfato de amônia 4 - 6%

Sorbato de potássio 0,035%

Água % restante

### APLICAÇÃO

ROHAVIN® L100 é universalmente indicada e divide tanto pectina solúvel quanto insolúvel, o que reduz a viscosidade do suco e simplifica o processamento. A enzima é particularmente qualificada para uvas de cascas grossa e aquelas com maturidade limitada.

Devido à sua alta estabilidade de temperatura, a enzima pode ser usada em condições de reação de até 60°C na termovinificação.

### DOSAGEM E EMPREGO

A dosagem da enzima depende das matérias-primas utilizadas (variedade de uva e teor de pectina) e das condições de reação, como pH, temperatura e tempo.

A dosagem ideal deve ser determinada em testes. Para testes iniciais, as dosagens típicas são:

APLICAÇÃO	CONDIÇÃO DE REAÇÃO	DOSE
VINHOS BRANCOS E ROSÉS	MACERAÇÃO DE UVAS ESMAGADAS	2 mL - 4mL/100kg
	CLARIFICAÇÃO DO SUCO	1 mL - 3mL/hL
VINHO TINTO	FERMENTAÇÃO COM CASCA	1 mL - 3mL/hL
	TERMOVINIFICAÇÃO	3 mL - 5mL/hL

\* A adição da enzima deve ser contínua, de preferência como uma solução de 10% durante o esmagamento.

## ROHAVIN® L100

### EMBALAGEM

Bombonas com 25 kg  
Denomina-se COAVIN L100 o produto em frascos com 01 kg.

### ARMAZENAGEM e SHELF LIFE

Armazenar em temperatura abaixo de 10°C.  
A data de validade é exibida no certificado de análise e no rótulo do produto.  
O produto deve ser usado dentro de 24 meses da data de produção. Depois disso, recomenda-se uma reanálise.

### MANIPULAÇÃO E SEGURANÇA

Evite contato desnecessário com preparações enzimáticas ao manusear e evite a formação de aerossol e poeira do produto. A inalação repetida de aerossol ou poeira enzimática pode causar sensibilização ou reações do tipo alérgico em indivíduos.  
Para mais detalhes sobre o manuseio seguro de nossos produtos, consulte nossa Ficha com Dados de Segurança (FDS).

### VALORES NUTRICIONAIS

(valores típicos calculados por 100g)

Energia	1023 kj
Gordura Total	<1g
Gordura Saturada	0 g
Carboidrato Total	48g
Açúcares	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteína	10g
Potássio	20mg
Minerais	6g
Vitamina D	0 mg
Sal	0 g

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS E BIOLÓGICAS

Contagem Viável Total	< 50.000/ g
Coliformes	< 30/ g
E. Coli ausente em	25 g
Salmonela ausente em	25 g
Atividade Antibiótica pelo teste	negativa
Metais Pesados (com Pb)	< 30 mg/ kg
Arsênio	< 3 mg/ kg
Chumbo	< 5 mg/ kg
Cádmio	< 0,5 mg/ kg
Mercúrio	< 0,5 mg/ kg

ROHAVIN® L100 e sua enzima constituinte não são geneticamente modificados. Os componentes da enzima são produzidos pela fermentação de microrganismos geneticamente modificados, que são removidos e não estão presentes no produto final. Somente matérias-primas agrícolas de origem não OGM são usadas para os processos de fermentação e formulação final.

### CONFORMIDADE E STATUS LEGAL

Nossos produtos enzimáticos são usados como auxiliares de processamento na fabricação de alimentos e, portanto, estão livres de quaisquer disposições de rotulagem na União Europeia. O produto não se enquadra no âmbito dos regulamentos da UE (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003 sobre alimentos e rações geneticamente modificados. O produto atende às especificações de pureza *Joint FAO/WHO Expert Committee on food additives (JECFA)* e do *food Chemicals Codex (FCC)* para enzimas de grau alimentício. ROHAVIN® L100 é aprovada em todos os estados-membros da UE. Aconselhamento sobre o status legal para outros países está disponível mediante solicitação.

### ROHAVIN® L100

#### ALERGÊNICOS

Ingredientes referidos no Artigo 9, artigo 21 e anexo II do regulamento (eu) nº 1169/2011	Presente (como componente adicionado (sim/não))	Observação
Cereais contendo glúten 1*	NÃO	Farelo de trigo usado como MP na fermentação, mas considerado consumido e ausente no produto final
Crustáceos e derivados	NÃO	
Ovos e derivados	NÃO	
Peixes e derivados	NÃO	
Amendoins e derivados	NÃO	
Soja e derivados	NÃO	
Leite e derivados (incluído lactose)	NÃO	
Nozes 2*	NÃO	
Salsão (Aipo) e derivados	NÃO	
Mostarda e derivados	NÃO	
Semente de Gergelim e derivados	NÃO	
Dióxido de enxofre e sulfito em concentração de mais de 10 mg/ kg ou 10 mg/ L expresso como SO <sub>2</sub>	NÃO	
Tremoço e derivados	NÃO	
Moluscos e derivados	NÃO	

1\* trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut

2\* amêndoa, avelã, noz, caju, noz-pecã, castanha-do-pará, pistache, macadâmia e noz de Queensland

#### CERTIFICAÇÃO

AB Enzymes GmbH e sua unidade de produção ROAL Oy possuem um sistema de gestão de qualidade certificado de acordo com ISO 9001:2015 e HACCP. AB Enzymes está em conformidade com o padrão "Guidance on Social Responsibility" ISO 26000:2010. A ROAL Oy na Finlândia possui certificação de gestão de qualidade ISO 9001:2015, gestão de energia ISO 50001:2018 e certificação de gestão ambiental ISO 14001:2015.

Além disso, a certificação do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar de acordo com FSSC 22000 está em vigor e é revisada em auditorias regulares.

Kosher: Certificado

Halal: Certificado

Veganos e (Ovo)-(Lacto)- Vegetarianos: Garantimos que nenhuma matéria-prima ou auxílios de processamento derivados de origem animal foram utilizados, e que todos os outros componentes da formulação do produto enzimático não são de origem animal.

**\*Certificados disponíveis mediante solicitação**