ROHAVIN® MX

ROHAVIN ® MX é uma preparação de enzima pectinase fungica para o tratamento de uvas esmagadas na vinificação e na produção de suco de uva branco. O produto enzimatico divide pectinas (preferentemente a solúvel) e também arabinanos.

N° CAS: 9025-98-3

PROPRIEDADES

Enzima declarada	Pectinase
Atividade declarada	1.400 PE/g
Cepa de produção	*Aspergillius niger.*
N° 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

Glicerol (q.s.), água, pectinase, cloreto de sódio, benzoato de sódio, sorbato de potássio.
Concentrado enzimático 20 – 25%
Glicerol 45%
Cloreto de sódio 10%
Benzoato de sódio 0,30%
Sorbato de potássio 0,14%

APLICAÇÃO

ROHAVIN ® MX é ideal para a maceração com casca de uvas para vinificação em branco rosé, bem como para aproduçao de suco de uva branco.
Melhora a extração de mosto aumentando o rendimento com menos materia turva e menos taninos. Uma prensagem mais curta proporcionando maior rendmento.
ROHAVIN ® MX possibilta a extração de compostos de bouquet varietal bem como subtancias corantes na vinificação rosé. Tambem atua em baixa temperatura (~8°C) e com curto tempo de contato (~20°C). A adição de enzima deve ser continua, de preferencia como uma soluçao de 1 – 5% durante o esmagamento.

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 inicias, as dosagens típicas são:

APLICAÇÃO	CONDIÇÃO DE REAÇÃO	DOSE
VINHOS BRANCOS E ROSÉS UVA ESMAGADA	8°C – 13°C 1H – 3H	3 mL – 5mL/hL
	18°C – 25°C 30 MIN – 1H	3 mL – 5mL/hL

ROHAVIN® MX

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

ARMAZENAGEM e SHELF LIFE
Armazenar em temperatura abixo 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
Evitar contato desnecessário com preparações enzimáticas ao manusear e evite a formação de aerossol e poeira do produto. A inalação repetida de aerossol ou a poeira enzimática pode causar sensibilização ou reações alérgicas em alguns individuos. 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	887 kj
Gordura Total	<1g
Gordura Saturada	0 g
Carboidrato Total	45g
Açúcares	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteína	5g
Potássio	40mg
Minerais	11g
Vitamina D	0 mg
Sal	10 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	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 ® MX 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 paraos 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 escopo 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 alimenticio. ROHAPECT® MA PLUS HC é aprovada em todos os estados-membros da UE. Aconselhamneto sobre o status legal para outos países está disponivel mediante solicitação.

ROHAVIN® MX

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	
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 SO2	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.
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**