

Ecozym



FLOTATTION

ENZIMAS

DESFANGADOS DINÁMICOS

Flotattion es una preparación enzimática específica para procesos de desfangado por flotación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Flotattion se obtiene a partir del cultivo de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Ecozym Flotattion está indicado para desfangados dinámicos.
- Facilita la rápida degradación de la pectina y la ascensión a la superficie de las partículas sólidas, permitiendo recoger con rapidez el mosto limpio.
- Favorece la acción complementaria de los clarificantes (gelatina, sol de sílice, bentonita).
- Garantiza la formación en el flotador de una espuma compacta, densa y la perfecta separación del mosto.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas pectolíticas: pectinliasa (PL), poligalacturonasa (PG), pectinesterasa (PE) y arabanasa (AR). A diferencia de las preparaciones enzimáticas destinadas a desfangado estático incluye una mayor proporción de actividad pectinliasa (PL) que permite disminuir rápidamente la viscosidad.

Ecozym Flotattion se encuentra exenta de actividad cinamil esterasa (FCE).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

2-3 ml/hl A 20° C durante 1 - 2 horas.

- *Optimizar la dosis en función de la temperatura, tiempo de acción y variedad de la uva.*

- Diluir en veinte veces su peso en agua la cantidad total correspondiente a la totalidad del mosto a tratar y añadir durante el llenado del depósito asegurando su total homogeneización.
- Preparar la dilución máximo 1h antes de su uso.
- Proceder a la flotación 2 horas después de su aplicación.

PRESENTACIÓN

Ecozym Flotattion es un preparado líquido estandarizado con KLC y estabilizado con sorbato potásico.

Garrafas de 25 kg.

CONSERVACIÓN

- Conservar en el envase de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.
- Una vez abierto, mantener a 4°C.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 5 // 02/01/2020.

