

FLOTATTION

ENZIMA PECTOLÍCTICA PARA CLARIFICACIÓN Y FLOTACIÓN

APLICACIÓN

Ecozym FLOTATTION es una pectinasa altamente concentrada producida a partir de una cepa clásica seleccionada de *Aspergillus niger*. Ecozym FLOTATTION ha sido especialmente diseñada para la clarificación por flotación. El producto contiene diversas actividades enzimáticas, como pectina-liasa, poligalacturonasa y pectina metil esterasa, en una proporción optimizada para garantizar una excelente flotación y acelerar la clarificación. La cepa de producción se seleccionó para producir un nivel extremadamente bajo de actividad de cinamil esterasa y antocianasa.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- | | | | |
|-------------|----------------------------|----------------|----------|
| • Actividad | > 700 PLU/g & > 1000 PGU/g | • Apoyo | glycerol |
| • Aspecto | Líquido marrón | • Conservantes | ninguno |

PROPIEDADES QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- | | | | |
|----------------------------|---------------------------|------------|-------------|
| • Recuento total | < 5.10 ⁴ CFU/g | • Plomo | < 5 mg/kg |
| • Hongos y levaduras | < 1.10 ³ CFU/g | • Mercurio | < 0.5 mg/kg |
| • Coliformes | < 30 CFU/g | • Arsénico | < 3 mg/kg |
| • Salmonella | ausencia in 25 g | • Cadmio | < 0.5 mg/kg |
| • Escherichia coli | ausencia in 25 g | • Densidad | 1.15 – 1.25 |
| • Actividad antibacteriana | ausencia | • pH | 3.5 – 4.5 |
| • Mycotoxins | ausencia | | |

DOSIFICACIÓN

Dosis típica: para flotación: 0,5-3 g/hl durante 1-2 horas a 20 °C; para clarificación: 0,5-3 g/hl durante 8-12 horas a 20 °C.

Diluir con 10-20 veces más agua potable y añadir directamente a las uvas o al mosto, asegurándose de que se integre uniformemente en el mosto.

ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE

El producto se conserva mejor en su envase original refrigerado a una temperatura de 4-10 °C para mantener su máxima actividad. En estas condiciones, su vida útil es de 2 años a partir de la fecha de producción.

CALIDAD

Ecozym FLOTATTION se deriva de un material no modificado genéticamente (OMG) y cumple con el CODEX enológico y las especificaciones del JECFA para enzimas alimentarias.

Ecozym FLOTATTION puede utilizarse para la clarificación de productos orgánicos, de conformidad con el reglamento europeo UE 2018/848. También cumple con el reglamento estadounidense NOP; el producto certificado debe estar etiquetado como "elaborado con orgánico".

SEGURIDAD

Los productos enzimáticos deben manipularse con cuidado, consulte la Hoja de datos de seguridad para obtener más información.