



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI**
EN ISO 9001 e **UNI EN**
ISO 14001



OENOZYM FLOT

ENZIMA PECTOLITICO LIQUIDO PER FLOTTAZIONE

COMPOSIZIONE

Oenzym Flot è un preparato liquido con un'elevata concentrazione di enzima pectolitico prodotto da ceppi classici selezionati d'*Aspergillus niger*. Questo prodotto è una pectinase in forma liquida ad un'attività minima di 240 PLU/g stabilizzata e standardizzata con KCl.

CARATTERISTICHE

Oenzym Flot è una preparazione caratterizzata da diverse attività enzimatiche, in grado di agire sulle diverse catene delle pectine presenti nel mosto, velocizzando il processo di flottazione. L'attività pectin-liasica permette la degradazione delle pectine esterificate, inoltre questa in equilibrio con l'attività poligaratturonasica consente chiarifiche accelerate, con formazione rapida di flocculi, che tendono a risalire rapidamente sulla superficie del liquido. L'enzima è completato con attività pectin-esterasica e arabanasica che agiscono in maniera sequenziale concorrendo alla fluidificazione del mosto, permettendo processi di flottazione rapidi e precisi. Questo prodotto è purificato da attività cinnamil-esterasica.

IMPIEGHI

Oenzym Flot è una preparazione enzimatica liquida da utilizzare nei processi di flottazione per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini bianchi e rosati. La sua attività è ottimizzata per garantire un'elevata efficacia al pH del mosto.

DOSI

Flottazione: 1 - 3 g/hl di prodotto in funzione della tecnologia utilizzata e delle condizioni del mosto da trattare; mantenere la massa trattata ad una temperatura di 20 °C per 1 - 2 ore.

MODALITA' D'USO

Prima dell'aggiunta alla massa da trattare diluire il preparato enzimatico in 10 parti d'acqua. Aggiungere il prodotto al mosto da trattare e omogeneizzare accuratamente.

CONFEZIONI

Oenzym Flot è disponibile in bottiglie da 1 Kg e taniche da 20 Kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto ventilato e privo di odori; ad una temperatura inferiore a 15°C. Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte conservare come sopra indicato.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni. Non contiene conservanti.

Scheda Tecnica: Enz_Flo_rev.1_05/2018

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.