



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.

## CONTENUTO

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

## CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.  
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

## RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.  
Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).  
Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Scheda Tecnica: Rev.2\_07/2022  
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.