

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	07/03/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hzym® Preparati enzimatici specifici	

## CLAR FLOT N2

### Enzima pectolitico liquido per la depectinizzazione e l'illimpidimento dei mosti bianchi in flottazione

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Clar flot N2 è un formulato enzimatico liquido, solubile in acqua e in mosto, ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free. Il prodotto è caratterizzato da un'elevata attività pectolitica, attiva al normale pH del mosto. L'elevata capacità di depectinizzazione e l'efficacia di azione in tempi brevi, unite alla facilità d'uso del formulato liquido, fanno del prodotto Cla flot N2 il preparato enzimatico ideale nella tecnica di illimpidimento della flottazione.

Clar flot N2 risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO). Clar flot N2 ha 7000 UPG/20°C/mL.

#### APPLICAZIONI

Il prodotto Clar flot N2 trova la sua applicazione ideale nella tecnica della flottazione. Il suo utilizzo consente di ridurre la viscosità dei mosti in tempi decisamente ridotti, consentendo così la flottazione dei flocculi pectici in una schiuma compatta e di ridotto volume, facile da separare e filtrare sottovuoto.

#### COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.

#### DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata in flottazione: 0,5 – 2 mL/hL

#### MODALITA' DI UTILIZZO

Aggiungere il prodotto liquido direttamente al mosto all'uscita della pressa o nella vasca di alimentazione del flottatore, possibilmente, facendo uso di un dispositivo di dosaggio automatico, di una pompa volumetrica o di un tubo Venturi. Attendere almeno due ore dal dosaggio dell'enzima per l'aggiunta di eventuali coadiuvanti di chiarifica ad azione deproteinizzante (bentonite, sol di silice).

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e ad una temperatura refrigerata di 4 – 10 ° C e comunque non superiore a 20°C, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

#### CODICE PRODOTTO

0101AE.00035      KG 1  
0101AE.00033      KG 25

#### NOTE

Per uso professionale ed enologico. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo FCC, D.M. 231/2012 e sue modifiche successive. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM. Non disperdere nell'ambiente.

*Gli enzimi sono proteine e possono indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.*