

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	26/02/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Hzym® Preparati enzimatici specifici	

FLOTATION L

Enzima pectolitico liquido per la depectinizzazione ed illimpidimento dei mosti bianchi

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Flotation L è un composto a base di enzima pectolitico ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*. In particolare, gli enzimi sono caratterizzati da attività pectolitiche equilibrate e sono attivi a pH simili a quelli del mosto. In questo modo, l'uso del prodotto Flotation L può garantire un'efficacia d'azione in tempi brevi e lo rendono il preparato enzimatico ideale nella tecnica della flottazione.

Flotation L risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO). Flotation L è ottenuto da un ceppo di *Aspergillus niger* non modificato geneticamente. Flotation L ha 4000 FDU/PG/20°C/mL.

APPLICAZIONI

Il prodotto Flotation L viene consigliato per la tecnica della flottazione. Il suo utilizzo consente di ridurre le viscosità dei mosti in tempi molto ridotti, consentendo così la flottazione dei flocculi pectici in una schiuma compatta e di ridotto volume, facile da separare e da filtrare sottovuoto.

COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata in flottazione: 2 – 4 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 dall'aggiunta del prodotto per aggiungere eventuali coadiuvanti di chiarifica ad azione deproteinizzante (bentonite e sol di silice).

Si consiglia di utilizzare la soluzione ottenuta entro due ore dalla sua preparazione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e con una temperatura di refrigerazione di 4 - 8° 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.00051 KG 1
0101AE.00052 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.