



ENDOZYM® E-Flot XL

Enzima líquido para flotación



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Endozym E-Flot XL es un preparado enzimático líquido y purificado que se utiliza para el tratamiento de los mostos destinados a la flotación.

Favorece la despectinización: por su elevado contenido en actividad PE e PG. **Endozym E-Flot XL** contribuye a una desintegración completa de la pectina contenida en los mostos, disminuye la viscosidad, y favorece el aumento del flóculo durante la fase de flotación.

Eficaz a bajas temperaturas: a menudo, el mosto destinado a la flotación se enfría a 12-15°C en la salida de la prensa, con el fin de evitar el inicio de fermentaciones espontáneas. En estas condiciones de temperatura la actividad de los preparados enzimáticos tradicionales se reduce significativamente, por ello el tiempo necesario para completar la despectinización se alarga.

Endozym E-Flot XL garantiza una degradación rápida de la pectina también en mostos enfriados y permite un ahorro sustancial de tiempo.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Actividad enzimática | Actividad/g |
|----------------------|-------------|
| PL (U/g) | 8.000 |
| PE (U/g) | 900 |
| PG (U/g) | 4.500 |

El valor es indicativo y no constituye especificación en sí mismo.

PL (pectinliasas): degrada tanto la pectina esterificada que la no esterificada. Es una actividad fundamental de los enzimas AEB, ya que permite tener una velocidad de clarificación muy elevada.

PE (pectinesterasas): ayuda a la PG en la degradación de la pectina.

PG (poligalacturonasas): degrada exclusivamente las pectinas no esterificadas. Representa una actividad enzimática que se encuentra en sinergia con la actividad PL es determinante para el grado de limpidez del mosto y la filtrabilidad del vino. La combinación de las actividades de PL y PG permite obtener altos rendimientos en el mosto flor en tiempos muy cortos.

Endozym E-Flot XL está purificado de las siguientes actividades:

CE (Cinamil Esterasas): es una actividad presente en los enzimas no purificados, que causan la formación de fenoles volátiles, compuestos que dan al vino notas aromáticas desagradables, que a veces están presentes en elevadas concentraciones, recordando el sudor de caballo.





ENDOZYM® E-Flot XL

→ DOSIS DE EMPLEO

1-5 mL/hL. La dosis indicada varía en función a la temperatura del mosto o del estrujado para acelerar el proceso de despectinización se recomienda aumentar la dosis.

→ FORMA DE EMPLEO

Endozym E-Flot XL puede ser dosificada en línea a la salida de la prensa, en el depósito del mosto o directamente en las uvas en tolva.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

INFLUENCIA DE SO₂

Los enzimas no son sensibles a los niveles enológicos de sulfuroso, sin embargo, se recomienda como buenas prácticas no someterlo a contacto directo con soluciones sulfurosas.

CONTROL DE LA ACTIVIDAD

Existen métodos diversos para la valoración de la actividad enzimática. El sistema utilizado por AEB es el método de medida directa ligado a la concentración del PL, PG y PE; la suma de las tres actividades da origen a la unidad Total UP por gramo. AEB pone a disposición de los técnicos los métodos de determinación de la unidad pectolítica y los correspondientes diagramas de actividad.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **Endozym E-Flot XL** en su embalaje original y cerrado, protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y libre de olores, a temperatura inferior a 20°C. No congelar. Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Utilizar rápidamente después de la apertura.

Bombonas de 10 kg netos.

Bombonas de 25 kg netos.

