



ENDOZYM® E-Flot

Préparation enzymatique liquide et purifiée pour le traitement des moûts destinés à la flottation.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

De par sa concentration élevée en pectinelyase, **Endozym® E-Flot** permet d'obtenir une dégradation rapide et complète des pectines contenues dans les moûts, ayant pour conséquence une diminution immédiate de la viscosité, favorisant ainsi une meilleure remontée du flocule pendant la phase de flottation.

Les moûts destinés à la flottation sont souvent refroidis à 12-15°C en sortie de pressurage, pour éviter les départs en fermentation spontanée. Sous de telles conditions de température, l'activité des préparations enzymatiques traditionnelles est considérablement réduite. Par conséquent, le temps nécessaire pour une dépectinisation complète est prolongé.

Endozym® E-Flot garantit une dégradation rapide des pectines même pour les moûts refroidis et permet ainsi un gain de temps essentiel.

Grâce à sa concentration élevée en activités secondaires (arabanase, galactase, arabinofuranosidase), **Endozym® E-Flot** dégrade également les chaînes ramifiées des pectines. Ces caractéristiques du produit garantissent un excellent résultat de clarification sur des moûts difficile à clarifier.

De par son activité secondaire cellulasique et hémicellulasique élevée, **Endozym® E-Flot** agit également sur les parties solides et évite ainsi la séparation de la fraction la plus lourde du trouble, permettant d'avoir un moût homogène prêt pour la flottation.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité enzymatique	Activité/g
PL(U/g)	14.000
PE(U/g)	650
PG(U/g)	3.400

La valeur est approximative et n'est pas une spécification.

PL (Pectinelyase) : dégrade les pectines estérifiées ainsi que les non-estérifiées. C'est une activité fondamentale des enzymes AEB car elle permet une vitesse de clarification très rapide.

PG (Polygalacturonase) : dégrade uniquement les pectines non estérifiées. Cette activité enzymatique, en synergie avec l'activité PL, est déterminante pour le degré de clarification des moûts et la filtrabilité du vin. La combinaison des activités de PL et PG permet d'obtenir un rendement élevé de moût prêt pour la flottation en un temps extrêmement rapide.

PE (Pectinestérase) : aide l'activité PG pour la dégradation de la pectine.

Endozym E-Flot est purifiée de l'activité suivante :

CE (Cinnamoyl Estérase) : c'est une activité présente dans les enzymes non purifiées, qui provoque la formation de phénols volatils, donnant au vin des notes aromatiques désagréables. En cas de fortes concentrations, ces notes rappellent celles de la sueur de cheval.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.





ENDOZYM® E-Flot

→ DOSES D'EMPLOI

De 2 à 4 mL/hL.

Le dosage indiqué varie en fonction de la température du moût ou de la vendange. Pour accélérer le processus de dépectinisation, il est recommandé d'augmenter le dosage.

→ MODE D'EMPLOI

- Bien agiter avant utilisation.
- Diluer dans 20 à 30 volume de moût peu sulfité ou d'eau non chlorée.
- Répartir de façon homogène directement sur la vendange, dans le pressoir avant que le jus ne s'écoule, ou au moût en sortie de presse.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Influence du SO₂: Les enzymes ne sont pas sensibles aux doses normales de SO₂ en œnologie. Il ne faut simplement pas les mettre en contact direct.

Contrôle de l'activité : Il existe différentes méthodes pour évaluer l'activité enzymatique. Un système utilisé par **AEB** est la méthode de mesure directe, qui est liée à la concentration en PL, PG et PE ; la somme des trois activités donne le Total UP par gramme. Les méthodes de détermination des unités pectolytiques ainsi que les diagrammes d'activité relative sont mis à la disposition de tout le personnel technique par **AEB**.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver **Endozym® E-Flot** dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température inférieure à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Flacon de 1 kg en carton de 4 kg.
- Bidon de 10Kg.

