



ENDOZYM Pectoflot Liquid

.....
Enzima pectolítica específica para la clarificación acelerada en el procedimiento de flotación de los mostos
.....

→ DESCRIPCION TECNICA

La demolición enzimática de las pectinas y su reducción, comportan una inmediata disminución de la viscosidad del mosto y con ello una gran facilidad en los procesos de desfangado y abrillantamiento.

Endozym Pectoflot Liquid, a base de enzima pectolítica a alta concentración, permite obtener rápidamente la demolición enzimática de los coloides naturales, con la consiguiente floculación de las micelas coloidales inestables.

Ello se traduce en una mayor flotabilidad de las partículas en suspensión que al igual que los coadyuvantes de clarificación (bentonita y sol de sílice+ gelatina) desarrolla al completo su función y permite un trabajo en continuo de 24 horas sobre 24.

Endozym Pectoflot Liquid posee una actividad secundaria celulásica que actúa atacando las paredes celuloso-pectica y los haces fibrovasculares del grano, coadyuvando e integrando la actividad pectolítica básica.

Esto mejora enormemente el grado de flotabilidad del mosto .

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Preparación enzimática de pectinasas, origen de *Aspergillus Niger*.

→ DOSIS DE EMPLEO

2-6 mL por 100 kg de uva o por 100 L de mosto en función del tiempo de contacto de la temperatura, del SO y del alcohol, generalmente de 2 a 4 horas antes del inicio de la flotación.

Operando a dosis más elevadas es posible corregir la desfavorable influencia de la baja temperatura. Así pues para flotar bien conviene trabajar a una temperatura mínima del 18-20°C.

→ FORMA DE EMPLEO

Una vez efectuada la disolución de **Endozym Pectoflot liquid** en agua, esta debe ser utilizada preferiblemente en el mismo día de preparación.





ENDOZYM Pectoflot Liquid

→ INFORMACION ADICIONAL

Operando a dosis más elevadas es posible corregir la desfavorable influencia de la baja temperatura. Así pues para flotar bien conviene trabajar a una temperatura mínima del 18-20°C.

El alcohol ejerce una modesta influencia sobre la actividad del **Endozym Pectoflot liquid** al igual que el SO a las dosis normales de utilización (50 mg/L). De hecho esta se combina en gran parte, después de algunos minutos de la adición del SO con los azúcares del mosto. La influencia del pH es despreciable.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Endozym Pectoflot Liquid conservado a una temperatura inferior a 23°C, en ambiente seco, mantiene inalterada su actividad durante al menos 2 años, con una pérdida de actividad mensual inferior al 0,1%.

Envases de 25 kg.

