ENDOZYM® E-Flot

Preparato enzimatico liquido e purificato per il trattamento di mosti destinati alla flottazione

GMO FREE

DESCRIZIONE TECNICA

Endozym E-Flot, per il suo elevato contenuto di Pectinliasi, contribuisce ad una rapida e completa disgregazione delle pectine contenute nei mosti e quindi, grazie alla diminuzione della viscosità, favorisce una migliore ascesa del flocculo durante la fase di flottazione.
Spesso i mosti destinati alla flottazione vengono raffreddati a 12-15°C all'uscita della pressa, in modo da evitare che inizino fermentazioni spontanee.
In queste condizioni di temperatura l'attività dei preparati enzimatici tradizionali è notevolmente ridotta, perciò il tempo necessario per la completa depectinizzazione si allunga.
Endozym E-Flot garantisce una disgregazione rapida delle pectine anche su mosti raffreddati e quindi permette un sostanziale risparmio di tempo.

Grazie all'elevato contenuto in attività secondarie (Arabanasi, Galattasi, Arabinofuranosidase), **Endozym E-Flot** disgrega anche le parti ramificate delle pectine. Questa caratteristica del prodotto garantisce un ottimo risultato di chiarifica su mosti difficilmente chiarificabili.

Per l'elevata attività secondaria cellulasica ed emicellulasica, **Endozym E-Flot** agisce anche sulle parti solide e quindi evita la separazione della frazione più pesante del torbido, permettendo di avere un mosto omogeneo pronto per la flottazione.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	14.000
PE (U/g)	650
PG (U/g)	3.400
ARA (U/g)	110

Il valore è indicativo e non costituisce specifica.

PL (Pectinliasi): degrada sia le pectine esterificate che quelle non esterificate. È un'attività fondamentale degli enzimi, dato che permette di avere una velocità di chiarifica molto elevata.
PE (Pectinesterasi): coadiuva la PG nella degradazione della pectina.
PG (Poligalatturonasi): degrada solo le pectine non esterificate. Rappresenta un'attività enzimatica che in sinergia con l'attività PL è determinante per il grado di illimpidimento dei mosti e la filtrabilità del vino. La combinazione delle attività di PL e PG permette di ottenere elevate rese in mosto fiore in tempi estremamente rapidi.
ARA (Ramnosidasi - Arabinosidasi): agiscono in sinergia con la PL e la CMC e sono responsabili della degradazione delle pectine molto ramificate le quali non permettono sedimentazioni rapide.

Referenza: ENDOZYM E-Flot_TDS_IT_1010925_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com

ENDOZYM® E-Flot

Endozym E-Flot è purificato dalle seguenti attività:
CE (Cinnamil Esterasi): è un'attività presente negli enzimi non purificati, che causa la formazione di fenoli volatili, composti che impartiscono al vino note aromatiche sgradevoli che, qualora siano presenti in elevate concentrazioni, ricordano il sudore di cavallo.

DOSI D'IMPIEGO

Da 2 a 4 mL/hL.
Il dosaggio indicato varia in funzione della temperatura del mosto o del pigiato.
Per accelerare il processo di depectinizzazione si consiglia di aumentare le dosi.

MODALITÀ D'USO

Endozym E-flot può essere dosato in linea all'uscita della pressa, oppure in vasca, prima di far confluire il mosto nella stessa o direttamente sulle uve nelle vasche di raccolta.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

INFLUENZA DELL'SO_2
Gli enzimi non sono sensibili ai livelli enologici di solforosa, ma è buona prassi non porli a diretto contatto con le soluzioni solforose.

CONTROLLO DELL'ATTIVITÀ
Esistono metodi diversi per la valutazione dell'attività enzimatica. Un sistema utilizzato da AEB è il metodo di misura diretto legato alla concentrazione della PL, PG e PE; la somma delle tre attività dà origine all'unità Total UP per grammo. AEB mette a disposizione dei tecnici i metodi di determinazione delle unità pectolitiche ed i relativi diagrammi di attività.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **Endozym E-Flot** nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperatura inferiore a 20°C. Non congelare. Rispettare la durata indicata sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo la prima apertura.

Flaconi da kg 1 in scatole da kg 4.
Taniche da kg 10 netti.

Referenza: ENDOZYM E-Flot_TDS_IT_1010925_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com