

Enovin *fl*

Sfecciatura dinamica del mosto.
Flottazione



CARATTERISTICHE

Enovin FL è un preparato enzimatico liquido specifico per i processi di sfecciatura dinamica e in particolare per la flottazione.

Facilita la rapida degradazione della pectina e la risalita alla superficie delle particelle solide, permettendo di ottenere rapidamente un mosto pulito.

Favorisce l'azione complementare degli agenti chiarificatori (gelati- na, sol di silice, bentonite).

Garantisce la formazione di una schiuma compatta e densa nel flottatore e la perfetta separazione del mosto.

APPLICAZIONE

• **Sfecciatura dinamica per la flottazione.** A causa della peculiarità intrinseca del sistema di sfecciatura per flottazione, il meccanismo d'azione degli enzimi è diverso da quello di altri processi enologici: la degradazione della pectina deve avvenire molto rapidamente (< 4 ore) e deve rimanere sotto forma di piccoli fiocchi per permetterne la risalita in superficie. Le attività di taglio di questa preparazione facilitano questo processo.

• Può essere impiegato per altri processi di sfecciatura dinamica: **centrifuga**.

ATTIVITÀ ENZIMATICA

Combina le diverse attività pectolitiche: **pectina liasi, poligalatturonasi e pectina esterasi**.

A differenza dei preparati enzimatici destinati alla disaerazione statica, include una proporzione maggiore di pectina liasi (PL) attiva rispetto all'attività di poligalatturonasi, che permette una rapida diminuzione della viscosità.

Enovin FL è privo di attività di cinnamilesterasi (FCE).

DOSE

Sfecciatura	> 2 g/ hl
Flottazione	> 2 g/ hl
Centrifuga	> 2 g/ hl

ATTENZIONE: Il dosaggio deve essere ottimizzato in funzione della qualità dell'uva, della varietà e delle condizioni di pressatura, così come della temperatura e del tempo a disposizione.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Aggiungere la quantità corrispondente a tutto il mosto da trattare, all'inizio del riempimento del serbatoio, assicurando la sua totale omogeneizzazione.

Se il preparato viene applicato prima della pressatura, diluire di 20 volte il suo peso in acqua e aggiungere.

L'aggiunta del preparato con una pompa per il dosaggio assicura una distribuzione uniforme del prodotto.

Precauzioni nella lavorazione.

• Il SO₂ alle dosi abituali utilizzate, non interferisce con l'attività dell'enzima, tuttavia, non dovrebbe essere aggiunto alla insieme alla preparazione.

ASPETTO FISICO

Liquido color caramello.

PRESENTAZIONE

Confezione da 0,5 g, 1kg e 25 kg.

**PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE
E MICROBIOLOGICHE - EP 029 (REV.5)**

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0,5
Salmonella [UFC/25 g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 30
E. coli [UFC/25 g]	Assenza
Attività antimicrobica	Non rilevabile
Micotossine	Non rilevabile

PRODUZIONE

Enovin FL è ottenuto da colture speciali del fungo filamentoso *Aspergillus niger* non geneticamente modificato (senza OGM) su supporti naturali. Gli enzimi vengono estratti con acqua, purificati, concentrati e standardizzati.

CONSERVAZIONE

Conservare nel contenitore originale a 0-10 °C. Una volta aperto, utilizzare il prima possibile.

Una eventuale esposizione prolungata a temperature superiori a 35°C riducono la sua efficacia.

Consumare preferibilmente entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (EU) 2019/934.