

# Enovin *fl*

Decantação dinâmica de mostos.  
Flotação



Preparação líquida

## CARACTERÍSTICAS

**Enovin FL** é uma preparação enzimática líquida, específica para processos de decantação dinâmica e particularmente para a flotação.

Facilita a rápida degradação da pectina, e a subida à superfície das partículas sólidas, permitindo obter rapidamente o mosto limpo.

Favorece a ação complementar dos clarificantes (gelatina, sol de sílica, bentonita).

Garante a formação no flotor de uma espuma compacta e densa e a perfeita separação do mosto.

## APLICAÇÃO

- **Decantação** dinâmica por flotação. Devido à peculiaridade intrínseca do sistema de decantação por flotação, o mecanismo de ação das enzimas é diferente de outros processos enológicos: a degradação da pectina deve ocorrer muito rapidamente (<4 horas) e deve permanecer na forma de pequenos flocos para permitir a sua ascensão à superfície. As atividades de corte desta preparação facilitam este processo.

- Pode ser aplicado em outros processos de decantação dinâmica: **centrifugação**.

## ATIVIDADE ENZIMÁTICA

Combina as distintas atividades pectolíticas: **pectinliase**, **poligalacturonase** e **pectinesterase**.

Ao contrário das preparações enzimáticas destinadas à decantação estática, inclui uma proporção mais elevada de atividade pectinliase (PL) em relação à atividade da poligalacturonase, o que permite uma diminuição rápida da viscosidade.

**Enovin FL** é isenta de atividade cinamil esterase (FCE).

## DOSE

Decantação	> 2 g/ hl
Flotação	> 2 g/ hl
Centrifugação	> 2 g/ hl

**ATENÇÃO:** A dose de aplicação deve ser otimizada em função da qualidade da uva, da variedade e das condições de prensagem, além da temperatura e do tempo disponível.

## MODO DE APLICAÇÃO

Adicionar a quantidade correspondente a todo o mosto a ser tratado, no início do enchimento da cuba, garantindo a sua total homogeneização.

Se a preparação for aplicada antes da prensagem, diluir em água 20 vezes o seu peso e adicionar.

A adição da preparação com bomba doseadora na saída da esmagadora ou da prensa, garante a distribuição uniforme do produto.

**Precauções de trabalho.**

- O SO<sub>2</sub> nas doses habituais aplicadas, não interfere na
- atividade da enzima, não obstante, não deve ser incorporado conjuntamente à preparação

**ASPETO FÍSICO**

---

Líquido de cor caramelo.

**APRESENTAÇÃO**

---

Embalagens de 0,5kg, 1kg y 25kg.

**PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS  
E MICROBIOLÓGICAS - EP 029 (REV.5)**

---

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0,5
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausência
Coliformes totais [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Ausência
Atividade antimicrobiana	Não detetável
Micotoxinas	Não detetáveis

**PRODUÇÃO**

---

**Enovin FL** é obtido a partir de cultivos específicos do fungo filamentoso *Aspergillus niger* não modificado geneticamente (GMO free), em meios naturais. As enzimas são extraídas com água, purificadas, concentradas e padronizadas.

**CONSERVAÇÃO**

---

Manter no recipiente original entre 0-10 °C. Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Eventuais exposições prolongadas a temperaturas superiores a 35°C reduzem a sua eficácia.

Consumir de preferencia: no prazo de 3 anos após a abertura

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (EU) 2019/934.*