

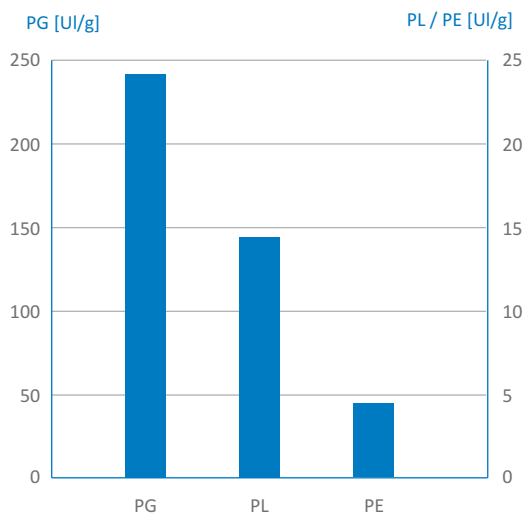
Enovin *fl*

Precizie enzimatică

Deburarea dinamică a musturilor. Flotație



Preparat lichid



Măsurarea acțiunii enzimice efectivă la vinificare.
 Substrat: PG acid policalacturonic, PE și PL, pectină de metoxil înalt (pH - 3,5, temp.: 30°C)

UI: Unități internaționale.

	Activitate [UI/g]
Poligalacturonaza PG	224,4
Pectinliaza PL	14,7
Pectinmetilesteraza PE	4,7

Caracteristici

Enovin FL este un produs enzimatic specific proceselor de deburbare dinamică și în special pentru flotație.

Facilitează degradarea rapidă a pectinei și ascensiunea spre suprafață a particulelor solide, permițând obținerea rapidă a mustului limpede.

Favorizează acțiunea complementară a agenților de limpezire (gelatină, sol de siliciu, bentonită).

Garantează formarea la suprafață a unei spume compacte, dense și o perfectă separare a mustului.

Aplicație

- **Deburarea dinamică prin flotație.** Datorită particularităților intrinseci ale sistemului de deburbare dinamică, mecanismul acțiunii enzimelor este diferit de alte procese oenologice: degradarea pectinei trebuie să se producă foarte repede (<4 ore) și trebuie să se mențină în formă de flocoane mici pentru a putea urca la suprafață. Acțiunea de divizare a acestui preparat facilitează acest proces.
- Poate fi folosit pentru alte procese de **deburare dinamică: centrifugare.**

Activitate enzimatică

Combină diferitele tipuri de acțiuni pectolitice: pectinliaza, poligalacturonaza și pectinesteraza. În comparație cu preparatele enzimice destinate deburbărilor statice acțiunea **pectinliazei (PL)** este mai puternică decât acțiunea **pectingalacturonazei (PG)**, care permite o diminuare rapidă a vâscozității.

Enovin FL este lipsit de activitate cinamil esterazică (FCE).

Doză

Deburbare	>2 ml/hl
Flotație	>2 ml/hl
Centrifugare	>2 ml/hl

ATENȚIE: doza spre utilizare trebuie optimizată ținând cont de calitatea strugurilor, varietatea și condițiile de zdrobire, precum și de temperatura și durata procesului.

Mod de utilizare

A se adauga cantitatea totala corespunzatoare mustului spre tratare pe durata umplerii cisternei, asigurand omogenizarea sa totala.

Daca se aplica prepararea inainte de presare, a se dilua in de 20 de ori cantitatea sa in apa si a se adauga.

Adaugarea preparatului cu pompa la iesirea din masina de zdrobit sau din presa, asigura distribuirea uniforma a produsului.

Precauții de lucru.

- SO₂ în doză normală nu influențează acțiunea enzimei, cu toate acestea nu trebuie incorporate simultan.

Aspect fizic

Lichid culoare caramel.

Ambalaj

Recipiente de 25 Kg.

Proprietăți fizico-chimice și microbiologice

Arseniu [ppm]	< 3
Plumb [ppm]	< 10
Metale grele [ppm]	< 40
Micotoxine	nedetectate
Microorganisme viabile [UFC/g]	< 5·10 ⁴
Greutate specifica [g/ml]	1,18

Producție

Enovin FL se obține din cultură specifică de mucegai filamentos de *Aspergillus niger* nemodificat genetic (fără GMO) în medii naturale. Enzimele sunt extrase cu apă, purificate, concentrate și standardizate.

Conservare

A se conserva in mediu racoros si uscat, lipsit de mirosuri. Pentru a se mentine proprietatile sale mai mult de un an sau odata deschis, a se mentine la 4°C

Eventuale expuneri prelungite la temperaturi mai mari de 35°C reduc eficiente sa.

ÎNREGISTRARE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produs conform Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentului CE 606/2009.