Endozym® E-Flot XL

Enzima liquido para flotación

➡ DESCRIPCION TECNICA

Endozym E-Flot XL Es una preparado enzimático líquido y purificado que se utiliza para el tratamiento de los mostos destinados a la flotación.

Favorece la despectinización

Por su elevado contenido en actividad PE e PG ***Endozym E-Flot XL*** contribuye a una desintegración completa de la pectina contenida en los mostos, disminuye la viscosidad, favorece el aumento del floculo durante la fase de flotación.

Eficaz a bajas temperaturas

A menudo, el mosto destinado a la flotación se enfría a 12-15 ° C en la salida de la prensa, con el fin de evitar el inicio fermentaciones espontáneas. En estas condiciones de temperatura la actividad de los preparados enzimáticos tradiciones se reduce significativamente, por ello el tiempo necesario para completa la despectinización se alarga.

Endozym E-Flot XL garantiza una degradación rápida de la pectina también en mostos enfriados y luego permite un ahorro sustancial de tiempo.

Actividad enzimática util

PL Pectinliasa: Degrada tanto las pectinas esterificadas como las no esterificadas.

Es una actividad fundamental de los enzimas de **AEB Group**, ya que permite garantizar una velocidad de clarificación muy elevada.

PG Poligalacturonasa: degrada solo las pectinas no esterificadas. Representa una actividad enzimática, que en sinergia con la actividad PL es determinante para el grado limpidez del mosto y la filtrabilidad del vino.

PE Pectinesterasa: coadyuva la PG en la degradación de la pectina.

La medida global de la actividad enzimática, que se indica en cada uno de los preparados, se puede expresar como:

- UP/g, es la medida de la unidad enzimática resultante de la suma de la actividad enzimática PL, PG, PE medidas de forma individual.
- FD, es una valoración práctica basada en la determinación de los tiempos de degradación de un estándar de pectinas, obtenido de la manzana, a una temperatura de 20 o 55 °C.

➡ DOSIS DE EMPLEO

1-5 mL/hL. La dosis indicada varía en función a la temperatura del mosto o del estrujado Para acelerar el proceso de despectinización se recomienda aumentar la dosis.

Influencia del SO_2

El SO_2, en condiciones normales de uso, no tiene ninguna influencia sobre la actividad de la enzima.

➡ MODO DE EMPLEO

Endozym E-Flot XL puede ser dosificada en línea a la salida de la prensa, en el depósito del mosto o directamente en las uvas en tolva.

➡ OTRAS INFORMACIONES

CONSERVACION Y ALMACENAJE. A temperaturas inferiores a 10°C ***Endozym E-Flot XL*** puede conservarse durante 30 meses

➡ CONFECCION Y ALMACENAJE

Bombonas de 10 kg. Cod. Prod. 004735.
Bombonas de 25 kg. Cod. Prod. 003706.

Endozym E-Flot XL	
PL/g	8.000
PE/g	900
PG/g	4.500

AEB IBERICA S.A. – Av. Can Campanya,13 – 08755-Castellbisbal (Bcn) – Tel. 93 772 02 51 – Fax 93 772 08 66 aebiberica@aebiiberica.es