

FLOZIM LV 180

ENZIMA PECTOLITICO PER LA CHIARIFICA DEI MOSTI IN FLOTTAZIONE

FLOZIM LV 180 è un enzima pectolitico a concentrazione elevata a base di pectinasi prodotte da ceppi classici selezionati d'*Aspergillus niger* per il trattamento dei mosti di vini bianchi e rosati.

FLOZIM LV 180 è stato formulato per la chiarifica in flottazione.

FLOZIM LV 180 è caratterizzato da diverse importanti attività enzimatiche, come la pectin-liasica (PL, IUB 4.2.2.10), attività di base fondamentale per degradare le pectine esterificate, la poligalatturonasica, ricca in attività endo-PG, che in equilibrio con la PL permette chiarifiche accelerate, la pectin-esterasica, che prepara il substrato per l'intervento della Pg, l'arabanasica, che degrada le parti ramificate delle pectine.

FLOZIM LV 180 è purificato da attività cinnamil-esterasica ed esente d'attività antocianasiche.

ATTIVITÀ E CONFORMITÀ

FLOZIM LV 180 è una pectinase in forma liquida ad un'attività minima di 560 PLU/g, stabilizzata con sorbato di potassio e standardizzata con KCl.

APPLICAZIONE E DOSAGGIO

FLOZIM LV 180 è un enzima per flottazione molto rapido ed efficiente al pH del mosto (ottimo tra 3,0 e 4,0). Risulta di facile e pratico impiego.

Applicazione

Mosti di vini bianchi e rosati

Dosaggio per ettolitro

Flottazione 2-3 g

CONFEZIONI E STOCCAGGIO

Il prodotto **FLOZIM LV 180** è disponibile in Flaconi da 1kg ed in Canestri da 10/20kg. Si raccomanda di conservare il prodotto in ambiente possibilmente refrigerato (4-8°). In queste condizioni l'attività dell'enzima è preservata per 18 mesi.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi

CONFORME REG. (CE) 1332/2008 – PER USO ENOLOGICO

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO