







ENZIMI

ENARTISZYM QUICK

ENZIMA PECTOLITICO LIQUIDO SPECIFICO PER LA FLOTTAZIONE

	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>EnartisZym Quick è un preparato enzimatico originale ed innovativo, sviluppato nei laboratori Enartis specificamente per l'applicazione nella tecnica della flottazione. Per il buon esito della flottazione infatti, sono necessarie due condizioni fondamentali: la riduzione della viscosità del mosto e la formazione di flocculi sufficientemente grandi da poter essere trascinati rapidamente in superficie. L'alta concentrazione di pectin-iasi, oltre il doppio rispetto ad un normale enzima pectolitico, permette a EnartisZym Quick di provocare una rapida caduta della viscosità del mosto, indispensabile per la buona riuscita della flottazione; contemporaneamente, il contenuto di pectin-esterasi e di poli-galatturonasi è studiato per ottenere dei frammenti di pectina dalle dimensioni ottimali, per consentire la formazione di una schiuma densa e compatta, ben separata dal mosto limpido sottostante.</p> <p>EnartisZym Quick non deriva da OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e non contiene attività secondarie negative come ossidasi e cinnamil-esterasi.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <p>In flottazione: EnartisZym Quick abbassa molto rapidamente la viscosità del mosto, favorisce la separazione solido- liquido e la risalita delle particelle di torbido in superficie. Ciò consente di ridurre i tempi di enzimaggio, con conseguente risparmio di frigoriferie, e di incrementare la capacità lavorativa oraria dell'impianto di flottazione. Inoltre, il compattamento delle fecce provocato dall'azione sinergica delle attività che compongono EnartisZym Quick, permette una sensibile riduzione dei tempi necessari per la filtrazione delle fecce stesse e di ottimizzare così l'impiego del filtro sottovuoto.</p>
	<p>DOSI</p> <p>Da 0,5 a 2 mL/hL, a seconda delle condizioni di pH, temperatura e tempo a disposizione.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>EnartisZym Quick deve essere aggiunto direttamente al mosto all'uscita della pressa, o al riempimento della vasca polmone.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>1 kg - 25 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dalla luce, in luogo fresco (preferibilmente a 5-15°C) e asciutto. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in frigorifero. Consumare entro un anno.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto a base di materie prime conformi a: FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes Codex Oenologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. (CE) N. 606/2009</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

Reg. (UE) 2019/934 (si applica a decorrere dal 07/12/2019)

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.
