

ENZIMA PECTOLITICA LÍQUIDA ESPECÍFICA PARA A FLOTAÇÃO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

QUICK é uma preparação enzimática inovadora, desenvolvida nos laboratórios da Enartis especificamente para a flotação.

Duas condições são fundamentais para a otimização da flotação: a redução da viscosidade do mosto e a formação de flóculos suficientemente grandes para ascenderem à superfície. O elevado conteúdo em pectina liase, que é quase o dobro do conteúdo numa enzima pectolítica normal, permite que a **QUICK** reduza rapidamente a viscosidade do mosto, que é indispensável para um bom rendimento e performance da flotação. Ao mesmo tempo, o conteúdo em pectina esterase e poligalacturonase foi concebido com o objetivo de obter fragmentos de pectina com o tamanho adequado, que permitam a formação de espuma densa e compacta, que se separa facilmente do mosto limpo que fica por debaixo.

QUICK não é obtida a partir de OGM's (Organismos geneticamente Modificados) e não contém atividades secundárias negativas como oxidase e cinamil-esterase.

APLICAÇÕES

Quando usada na flotação, a **QUICK** reduz a viscosidade do mosto muito rapidamente, e favorece a separação sólido-líquido e a subida à superfície de partículas sólidas. Isto permite uma redução do tempo necessário para o tratamento enzimático, com a consequente poupança energética no arrefecimento, e um aumento do rendimento horário do flotador. Além disso, a compressão das borras provocadas pela ação sinérgica das atividades enzimáticas que constituem a **QUICK** conduz a uma redução considerável do tempo necessário para a filtração das borras, otimizando, assim, o uso do filtro de vácuo.

DOSES

0,5 – 2 mL/hL

As doses podem variar de acordo com a casta, colheita, pH, temperatura, duração do tratamento.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

A **QUICK** deve ser adicionado ao mosto diretamente à saída da prensa.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 25 Kg

Embalagem fechada: conservar o produto ao abrigo da luz, em local seco e fresco (de preferência entre 5-15 °C).

Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e conservar no frigorífico. Utilizar no prazo de 1 ano.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes

Codex Œnologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009