FLOTTOZIMA® PLUS

POOL ENZIMATICO AD ATTIVITÀ PECTOLITICA DIFFERENZIATA, SPECIFICO PER FLOTTAZIONE, PER USO ENOLOGICO

ENZIMI
ENZYMES ▪ ENZIMAS ▪ ENZYME

COMPOSIZIONE
Pool enzimatico granulato ad elevata e differenziata attività pectolitica, appositamente formulato per la chiarifica mediante flottazione dei mosti più difficoltosi.

CARATTERISTICHE
FLOTTOZIMA® PLUS è sotto forma granulare. È stato studiato per uno specifico uso enologico al fine di ottenere delle riduzioni di viscosità del mezzo e di modificare l'idrofilicità delle pectine, facilitando la chiarifica mediante flottazione.
Il preparato granulare mantiene più a lungo le sue caratteristiche e rende il prodotto più facilmente solubile.

IMPIEGHI
FLOTTOZIMA® PLUS è indicato in modo particolare nel trattamento enzimatico del mosto che precede il processo della flottazione.
Il settore Ricerca e Sviluppo di Enologica Vason ha messo a punto una linea di prodotti specifici per tale processo attraverso la valutazione della carica elettrica superficiale dei coadiuvanti enologici: FLOTTOGEL® (gelatina), FLOTTOBENT® (bentonite) e FLOTTOCARB® (carbone enologico), sono stati selezionati espressamente per la loro eccezionale interazione reciproca e l'ottimizzazione del processo di flottazione.
In questo filone di ricerca, FLOTTOZIMA® PLUS è stato messo a punto per essere impiegato su mosti particolarmente difficili, in cui sia richiesta un'efficacia ancor più ampia data dalle proprie attività pectolitiche differenziate.
Naturalmente FLOTTOZIMA® PLUS è adatto anche per favorire le chiarifiche statiche.
Per l'impiego di FLOTTOZIMA® PLUS attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO
Diluire FLOTTOZIMA® PLUS in 10 parti di acqua. Incorporare tale soluzione al mosto appena estratto ed assicurarsi di aver ottenuto una buona omogeneizzazione; è consigliabile mantenere in agitazione il mosto nel corso del trattamento e poi procedere nella separazione dinamica dopo circa 2 ore.
FLOTTOZIMA® PLUS esercita la sua azione fra i 10 e i 30°C; la velocità di azione dell'enzima aumenta in questo intervallo con l'aumentare della temperatura. In caso di temperature inferiori per ottenere gli stessi risultati è necessario aumentare il dosaggio.
La bentonite esercita un effetto di adsorbimento delle proteine e quindi degli enzimi; è pertanto consigliabile procedere al trattamento con bentonite quando l'attività enzimatica è stata completata (in genere dopo 1-2 ore alla temperatura di 20°C).
FLOTTOZIMA® PLUS tollera i tenori di anidride solforosa normalmente presenti nei mosti.

DOSI
Da 0,5 a 2 g/hL di mosto.

CONFEZIONI
Flaconi da 500 g.

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco (10-15°C) ed asciutto.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ
In base alla normativa europea vigente, il preparato è classificato pericoloso: vedere scheda di sicurezza.

SCHEDA TECNICA DEL: 04/04/2018

ENOLOGICA VASON® S.p.A.

ENOLOGICA VASON S.p.A.
VIA NASSAR, 37 ▪ 37029 SAN PIETRO IN CARIANO (VR) ▪ ITALIA ▪ T +39 045 685 90 17 r.a. ▪ F +39 045 772 51 88 ▪ www.vason.com ▪ info@vason.com