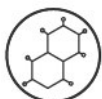




CARATTERISTICHE GENERALI

FLOTATION L è un composto a base di enzima pectolitico ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*. In particolare, gli enzimi sono caratterizzati da attività pectolitiche equilibrate e sono attivi a pH simili a quelli del mosto. In questo modo, l'uso di FLOTATION L può garantire un'efficacia d'azione in tempi brevi e lo rendono il preparato enzimatico ideale nella tecnica della flottazione. Risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO) e ha 4000 FDU/20°C/mL. È consigliato per la tecnica della flottazione. Il suo utilizzo consente di ridurre le viscosità dei mosti in tempi molto ridotti, consentendo così la flottazione dei flocculi pectici in una schiuma compatta e di ridotto volume, facile da separare e da filtrare sottovuoto.



COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger* per la macerazione pellicolare ed estrazione aromatica nelle uve bianche



DOSI E MODALITÀ D'USO

Dose consigliata: 2 – 4 mL/hL o quintale di pigiato

Aggiungere il prodotto liquido direttamente al mosto all'uscita della pressa o nella vasca di alimentazione del flottatore, possibilmente facendo uso di un dispositivo di dosaggio automatico, di una pompa volumetrica o di un tubo Venturi. Attendere almeno due ore dall'aggiunta del prodotto per aggiungere eventuali coadiuvanti di chiarifica ad azione deproteinizzante (bentonite e sol di silice).



CODICE PRODOTTO

0101AE.00051	Kg 1
0101AE.00052	Kg 25



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e con una temperatura di circa 10° C, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso professionale ed alimentare. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo FCC, Reg. (UE) 231/2012. Conforme al Reg. (UE) 934/2019 e s.m.i. e al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM. Non disperdere nell'ambiente.

Gli enzimi sono proteine e la loro inalazione in forma di polveri o aerosol può indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.