Zimopec Flottoflash

PREPARATO ENZIMATICO PECTOLITICO LIQUIDO PER LA FLOTTAZIONE DI MOSTI D'UVA

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati. Non contiene allergeni.

Preparazione enzimatica liquida ad azione pectolitica, ottenuta da un ceppo di Aspergillus niger. Zimopec Flottoflash è indicato per il trattamento durante la fase di flottazione dei mosti d'uva, la sua efficacia nella demolizione delle pectine agevola l'illimpidimento del prodotto.

Specifico per la flottazione dei mosti

Zimopec Flottoflash è un prodotto sviluppato per la flottazione, possiede attività enzimatica che demolendo le pectine e favorisce la formazione e l'espansione dei flocculi che potranno essere più facilmente separati. I vantaggi derivanti dall'impiego di Zimopec Flottoflash sono legati alla riduzione dei tempi di sosta pre-flottazione, riduzione nell'impiego dei chiarificanti, una migliore crescita dei flocculi che si manifesta con una migliore chiarifica.

Praticità di impiego

La formulazione liquida di Zimopec Flottoflash permette una grande praticità d'uso ed una maggiore sicurezza per l'operatore, non si ha infatti sviluppo di polveri.

Esente da attività secondarie indesiderate

Zimopec Flottoflash è esente da attività cinnamilesterasica e ß-glucosidasica. Non è quindi coinvolto né nella formazione di fenoli volatili off-flavour, né nel decremento della materia colorante nella vinificazione in rosso.

Composizione

Preparato enzimatico ad azione pectolitica. Contiene maltodestrine.

Caratteristiche

Aspetto: Liquido.

Colore: Bruno scuro.

Dosaggio

1,0-5,0 ml/hl.

Modalità d'impiego

Diluire opportunamente il prodotto con acqua, mosto o succo, prima di aggiungerlo omogeneamente alla massa.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco e asciutto. La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Avvertenze

DM 8/9/1976: "Il prodotto trattato deve essere privato delle parti solide, con i sistemi consentiti, prima che siano trascorse cinque ore dall'introduzione del preparato enzimatico. Si può avere formazione di alcole metilico in quantità superiore a quella consentita qualora venga superato il dosaggio consigliato, o non venga effettuata la separazione del liquido dalle parti solide, entro cinque ore dall'introduzione del preparato enzimatico."

Confezioni

Cod.126334 – fusti da 20 kg

Perdomini IOC
Révélons votre différence

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com

Stabilimento di produzione di San Martino Buon Albergo (VR). Azienda con Sistema di Gestione Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare certificato da Certiquality secondo le norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e FSSC 22000. Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze e sono fornite senza garanzia in quanto le condizioni di utilizzo sono a carico del cliente. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione nazionale ed internazionale vigente.

Rev. 02/24