

Eno&Zymes: CrossFlow

PREPARAZIONE ENZIMATICA AD ALTA CONCENTRAZIONE DI ATTIVITÀ SECONDARIE

Conforme al Codice Enologico Internazionale, al Food Chemical Codex V (FCC) al FAO/WHO, Expert Committee Food Additives (JEFCA). Proviene da ceppi di *Aspergillus niger* e *Trichoderma harzianum* non GM. Non contiene conservanti. Non contiene allergeni.

Applicazioni:

rigenerazione delle membrane filtranti del filtro tangenziale.

Prodotto:

preparazione enzimatica bilanciata che grazie all'alta attività pectolitica, β -glucanasi, xilanasi, cellulasi, ramnogalatturonasi, emicellulasi, galattasi e attività secondarie in genere è in grado di degradare favorendo la degradazione di eventuali accumuli organici sulle membrane filtranti.

Vantaggi:

Eno&Zymes CrossFlow grazie alla presenza di attività specifiche e sinergiche idrolizza tutte quelle molecole (pectine, colloidali, glucani, pectine ramificate ecc) che possono accumularsi ostacolando o rallentando il processo di filtrazione. L'impiego di Eno&Zymes CrossFlow riduce i cicli di lavaggio, aumenta la portata oraria, diminuisce i tempi di filtrazione, riduce il consumo di detergenti, differenze di pressione inferiori permettono di stressare meno il vino.

Caratteristiche

Granulato ad alta concentrazione di pectinasi, β -glucanasi β (1-3), β (1-6), ed attività secondarie.

Origine: *Aspergillus niger* e *Trichoderma harzianum*

Dosaggio

80-100 g/hl

Applicazione: Preparazione enzimatica specifica per la rigenerazione degli elementi filtranti dei sistemi di filtrazione tangenziale

Parametri Temperatura/Tempo: Vedere il protocollo specifico di rigenerazione

Modalità d'impiego

Vedere il protocollo specifico di rigenerazione.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco e asciutto.

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

Confezioni

Cod. 112986 - barattoli da 500 g



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