

# Zimopec 2 Flottoflash

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

Conforme al Reg. UE 2019/934 – Conforme al codice enologico internazionale - Non derivante da organismi geneticamente modificati – Non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti – Non contiene allergeni - Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico secondo normativa vigente

Preparazione enzimatica liquida ad azione pectolitica, ottenuta da un ceppo di *Aspergillus niger*. Zimopec 2 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 2 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 2 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 2 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 2 Flottoflash è esente da attività cinnamilesterasica e  $\beta$ -glucosidasi. Non è quindi coinvolto né nella formazione di fenoli volatili off-flavour, né nel decremento della materia colorante nella vinificazione in rosso.

### Composizione

Poligalatturonasi (pectinasi) > 150000 PG/g.

Carrier: glicerolo > 45%.

Agente stabilizzante: KCl 8 - 10%.

### 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

Temperatura raccomandata 4-8°C.

### Confezioni

Cod.126331 – canestri da 10 kg