



ENOROM srl
masini, utilaje, unelte pentru sectorul enologic
producatori de vinuri si viticultori

OENOZYM FLOT **PREPARAT ENZIMATIC PENTRU FLOTAȚIE**

ISTITUTO
OENO
ITALIA

O E N O S . R . L .
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com
www.oenitalia.com



Vinuri rosii catifelate
si structurate
Vinuri rosii in mase
importante

COMPOZIȚIE

OENOZYM FLÓT este un preparat lichid cu o ridicată concentrație de enzimă pectolitică, derivată din tulpini clasice selecționate de *Aspergillus niger*. Pentru realizarea sa nu sunt folosite microorganisme modificate genetic. Acest produs este o pectinază în formă lichidă, la o activitate minimă de 240 PLU/g, stabilizată și standardizată cu KCl.

CARACTERISTICI

OENOZYM FLOT este un preparat caracterizat prin diverse activități enzimatică, capabil de a acționa asupra diverselor lanțuri de pectine prezente în must, accelerând procesul de flotație. Activitatea pectin-liazică permite degradarea pectinelor esterificate, iar împreună cu activitatea poligalacturonazică permite obținerea de clarifieri rapide, cu formarea accelerată de floculi care tind să se acumuleze rapid la suprafața lichidului. Activitatea enzimei este completată de activitatea pectin-esterazică și arabanazică, procese care se produc secvențial concurend la fluidificarea mustului, cu rezultat de obținerea a unui proces de flotație rapid și precis. Produsul este purificat de activitatea cinnamyl-esterazică.

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Oenozym Flot este un preparat enzimatic lichid cu utilizare în procesele de flotație pentru tratamentul musturilor destinate producției de vinuri albe și roze. Activitatea sa este optimizată pentru garantarea unei eficiențe crescute la pH-ul mustului.

DOZAJ

În faza de flotație se recomandă adăugarea a 1 – 3 g/hl de produs, în funcție de tehnologia utilizată și de condițiile în care se găsește mustul de tratat, menținând masa tratată la o temperatură de 20°C pentru o perioadă de timp cuprinsă între 1 – 2 ore.

MODALITATE DE UTILIZARE

Înainte de adăugării în masa de tratat este necesară diluarea preparatului enzimatic în 10 părți de apă, apoi se adaugă în mustul de tratat omogenizând cât mai bine.

AMBALARE

Produsul este disponibil în flacoane de 1 kg sau în canistre de 25 kg.

PĂSTRARE

Activitatea enzimatică a produsului este garantată pentru o perioadă de 18 de luni, dacă este păstrat într-un mediu răcoros și uscat la o temperatură sub 12°C. După utilizare închideți cât mai bine ambalajul ce a fost deschis pentru a-i asigura păstrarea în bune condiții.

CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia) Reg. CE 1332/2008 (enzime alimentare).

Produs necertificat biologic, dar admis pentru producția vinurilor biologice dacă nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare : /

Termen minim de păstrare indicat pe ambalaj

Clasificare Siguranță: Nociv – frasa R: 42 – frasa S: 22

Clasificare ADR Neclasificat

OGM Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergeni Nu conține produse precizate în alin III bis al directivei 2000/13/CE, modificate prin directiva 2007/68/CE.

PERICOLE

Acest produs trebuie înmagazinat, manipulat și utilizat în acord cu normele sanitare de igienă industrială și în conformitate cu legislația în vigoare. Produs pentru uzul alimentar și enologic, destinat utilizării exclusiv profesionale.

Produs nociv (Xn): consultați fișa de siguranță.

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI**
EN ISO 9001 e **UNI EN**
ISO 14001

Informațiile conținute în această fișă tehnică sunt cele disponibile în stadiul actual al cunoștințelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie să opereze conform bunelor practici de lucru și în conformitate cu legislația în vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare. Indicațiile și recomandările prezente în acest document nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus apriori de către un utilizator.

Fișă tehnică elaborată în 10/02/2015 rev. n° 1