

Pinnacle™ Zym Flot

informação sobre o produto



Tipo:

Enzima para flutuação rápida de mostos de vinho branco e rosé.

Características:

- A levedura **Pinnacle™ Zym Flot** é uma pectinase líquida rápida: a rápida despectinização reduz a viscosidade do mosto. Permite uma flutuação mais rápida de partículas sólidas para o topo do recipiente.

Aplicação:

- A **Pinnacle™ Zym Flot** facilita a aglomeração de partículas flutuantes, aumentando assim a rentabilidade da flutuação.
- A **Pinnacle™ Zym Flot** clarifica os sumos e reduz o tempo de flutuação, evitando assim o risco de fermentações precoces.
- A **Pinnacle™ Zym Flot** melhora a frescura aromática dos vinhos brancos e rosé.

Formulação:

Concentrado de pectolítica, glicerina, água.

Instruções de utilização:

Adicionar **Pinnacle™ Zym Flot** assim que possível após a prensagem quando o mosto é remontado para o recipiente de flutuação.

Dosagem:

3-6 ml/hL.

Tempo de flutuação: 1-2 h.

NB: uma dose mais alta deve ser aplicada para pH < 3,2.

Atividade:

≥ 950 PE/g.

Condições de armazenamento:

Armazenar abaixo de 10°C (50°F).

Limites de temperatura recomendados:

15-20°C (59-68°F).

Embalagens:

Garrafa de 1kg, lata de 25kg.

Tempo de prateleira:

Três anos a partir da data de fabrico.

Documentação científica:

Agentes de clarificação de carga negativa como a bentonite têm de ser adicionados após a **Pinnacle™ Zym Flot**, quando a degradação da pectina é totalmente alcançada, caso contrário a bentonite desfaz a enzima, inativando-a.

Produto aprovado para uso enológico, de acordo com a regulamentação (EC) n.º 606/2009 e o Código de Práticas Enológicas da OIV.