



Pinnacle Zym Flot

informazione sul prodotto



Tipologia:

Enzima per la flottazione rapida di mosti bianchi e rosati.

Caratteristiche:

- Pinnacle Zym Flot è una pectinasi liquida veloce: la depectinizzazione rapida riduce la viscosità del mosto. Consente una flottazione più rapida delle particelle solide verso la parte superiore del serbatoio.

Applicazione:

- Pinnacle Zym Flot facilita l'agglomerazione delle particelle galleggianti, aumentando così le rese di flottazione.
- Pinnacle Zym Flot chiarisce i succhi e riduce il tempo di galleggiamento, prevenendo così il rischio di fermentazioni precoci.
- Pinnacle Zym Flot migliora la freschezza aromatica dei vini bianchi e rosati.

Formulazione:

Concentrato pectolitico, glicerolo, acqua.

Istruzioni per l'uso:

Aggiungere Pinnacle Zym Flot il più presto possibile dopo la pressatura quando il mosto viene pompato nel flottatore.

Dosaggio:

3-6 mL/hL.

Tempo di flottazione: 1-2 ore.

NB: si deve applicare una dose più elevata per pH < 3,2.

Attività:

≥ 950 PE/g.

Condizioni di conservazione:

Conservare a temperature inferiori a 10°C (50°F).

Intervallo di temperatura consigliato:

15-20°C (59-68°F)

Confezione:

Flacone da 1kg, Tanica da 25kg.

Durata:

Tre anni dalla data di fabbricazione.

Contesto scientifico:

I chiarificanti caricati negativamente come la bentonite devono essere aggiunti dopo Pinnacle Zym Flot, quando la degradazione della pectina è completamente ottenuta, poiché altrimenti la bentonite spellerà l'enzima e lo renderà inattivo.

Prodotto approvato per uso enologico, in conformità con il regolamento (CE) n. 606/2009 e con il codice OIV.

Le informazioni presentate si basano sulla nostra ricerca e sui test commerciali e forniscono una valutazione generale delle performance del prodotto. Nulla di quanto qui riportato è rappresentativo ai fini di una garanzia per la quale il produttore possa essere ritenuto legalmente responsabile.

© 2020 AB MAURI / Data: 16 Aprile 2020 / www.pinnaclewineingredients.com