



Pinnacle Zym Flot

Información del producto



Tipo:

Enzima para una flotación rápida de mostos blancos y rosados.

Características:

- Pinnacle Zym Flot es una pectinasa líquida rápida: la rápida depectinización reduce la viscosidad del mosto. Permite una flotación más rápida de las partículas sólidas en la superficie del recipiente.

Aplicación:

- Pinnacle Zym Flot facilita la aglomeración de partículas flotantes, aumentando el rendimiento de la flotación.
- Pinnacle Zym Flot clarifica los mostos y reduce el tiempo de flotación, evitando el riesgo de fermentaciones tempranas.
- Pinnacle Zym Flot realza el frescor aromático de los vinos blancos y rosados.

Formulación:

Concentrado pectolítico, glicerol y agua.

Instrucciones de uso:

Añadir Pinnacle Zym Flot lo antes posible tras el prensado, cuando el mosto se bombea al recipiente de flotación.

Dosificación:

3-6 ml/hL.

Tiempo de flotación: 1-2 hrs.

Nota: debe aplicarse una dosis más alta para pH <3,2.

Actividad:

≥950 PE/g.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10 °C.

Rango de temperatura recomendada:

15-20 °C.

Envasado:

Botella de 1 kg, garrafa de 25 kg.

Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

Base científica:

Los agentes clarificantes con cargas negativas como la bentonita deben añadirse tras Pinnacle Zym Flot, cuando se consigue una degradación total de la pectina, de otro modo, la bentonita suprimirá la enzima y la volverá inactiva.

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2020 AB MAURI / Fecha: 10 de junio de 2020 / www.pinnaclewineingredients.com