

ENZIMA PECTOLÍTICO LÍQUIDO ESPECÍFICO PARA LA FLOTACIÓN

CARACTERÍSTICAS GENERALES

QUICK es un preparado enzimático original, desarrollado en los laboratorios Esseco específicamente para su aplicación en la técnica de la flotación. Para el buen resultado de la flotación, en efecto, se necesitan dos condiciones fundamentales: la reducción de la viscosidad del mosto y la formación de partículas suficientemente grandes para ser arrastradas rápidamente hacia la superficie. La elevada concentración de pectiniasas, más del doble con respecto a un normal enzima pectolítico, permite a **QUICK** provocar una rápida caída de la viscosidad del mosto, indispensable para el buen resultado de la flotación, al mismo tiempo, el contenido de pectinesterasas y de poligalacturonasas ha sido estudiado para obtener fragmentos de pectinas de dimensiones optimales, para permitir la formación de una espuma densa y compacta, que resulta bien separada del mosto limpio que queda abajo.

QUICK no deriva de OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y no contiene actividades secundarias negativas tales como oxidasas y cinamil-esterasa

APLICACIONES

Utilizado en flotación, **QUICK** reduce muy rápido la viscosidad del mosto y favorece la separación sólido-líquido y la subida de las partículas sólidas a la superficie. Todo esto permite reducir los tiempos de acción de los enzimas, con el consiguiente ahorro de frigorías, y de incrementar la capacidad productiva horaria de la planta de flotación. Además, las lias compactadas por la acción sinérgica de las actividades que componen **QUICK**, permiten una notable reducción de los tiempos necesarios para la filtración de las mismas lias y una optimización del empleo del filtro bajo vacío.

DOSIS

Desde 0,5 hasta 2 mL/hL, según las condiciones de pH, temperatura y tiempo a disposición.

MODO DE EMPLEO

QUICK tiene que ser adicionado directamente al mosto a la salida de la prensa, o al rellenado del depósito pulmón.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Botella de 1 kg - Garrafa de 25 kg

Envase cerrado: consérvese el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C).

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese en nevera. Una vez abierto, utilícese dentro de un año.

El producto cumple con las características marcadas por:

FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009