

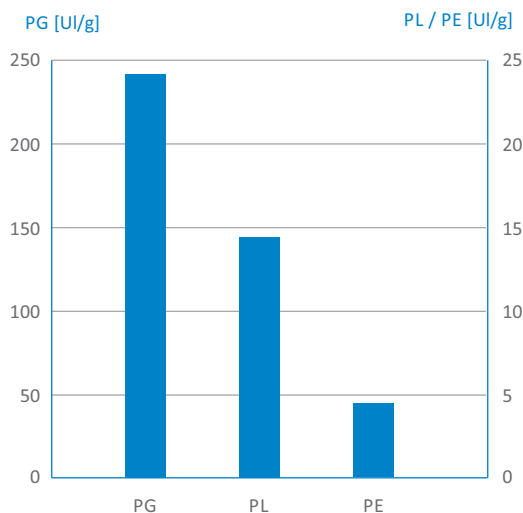
# Enovin *fl*

Precisión enzimática

## Desfangado dinámico de mostos. Flotación



Preparación líquida



Medida de la actividad enzimática efectiva en vinificación

Sustrato: PG ácido poligalacturónico, PE y PL : pectina de alto metoxilo, (pH: 3,5, Tº: 30°C.)

UI: Unidades Internacionales.

	Actividad [UI/g]
Poligalacturonasa PG	224,4
Pectinlasi PL	14,7
Pectinmetilesterasa PE	4,7

### Características

**Enovin FL** es una preparación enzimática específica para procesos de desfangado dinámico y particularmente flotación.

Facilita la rápida degradación de la pectina, y la ascensión a la superficie de las partículas sólidas, permitiendo recoger con rapidez el mosto limpio.

Favorece la acción complementaria de los clarificantes (gelatina, sol de sílice, bentonita).

Garantiza la formación en el flotador de una espuma compacta, densa y la perfecta separación del mosto.

### Aplicación

- **Desfangado dinámico por flotación.** Por la peculiaridad intrínseca del sistema de desfangado por flotación, el mecanismo de acción de las enzimas es diferente que en otros procesos enológicos: la degradación de la pectina debe sucederse de manera muy rápida (<4 horas) y ha de permanecer en forma de pequeños flóculos para permitir su ascenso a la superficie. Las actividades de corte de este preparado facilitan este proceso.
- Puede ser empleado para otros procesos de desfangado dinámico: **centrifugación.**

### Actividad enzimática

Combina las distintas actividades pectolíticas: pectinlasi, poligalacturonasa y pectinestenasa. A diferencia de las preparaciones enzimáticas destinadas a desfangado estático incluye una **mayor proporción de actividad pectinlasi (PL) respecto a la actividad poligalacturonasa**, que permite disminuir rápidamente la viscosidad.

**Enovin FL se encuentra exenta de actividad cinamil esterasa (FCE).**

## Dosis

Desfangado	>2 ml/hl
Flotación	>2 ml/hl
Centrifugación	>2 ml/hl

ATENCIÓN: La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la calidad de la uva, la variedad y las condiciones de prensado, además de la temperatura y tiempo disponible.

## Modo de empleo

Añadir la cantidad correspondiente a todo el mosto a tratar, al inicio del llenado del depósito asegurando su total homogeneización.

Si se aplica la preparación antes del prensado, diluir en 20 veces su peso en agua y añadir.

La adición de la preparación con bomba dosificadora a la salida de la estrujadora o de la prensa, asegura el reparto uniforme del producto.

### Precauciones de trabajo.

- El SO<sub>2</sub> a las dosis habituales empleadas, no interfiere en la actividad de la enzima, no obstante, no se debe incorporar conjuntamente a la preparación.

## Aspecto físico

Líquido color caramelo.

## Presentación

Envases de 0,5 kg, 1 kg y 25 Kg.

## Propiedades físico-químicas y microbiológicas

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0.5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0.5
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Ausencia
Actividad antimicrobiana	No detectable
Micotoxinas	No detectables

## Producción

**Enovin FL** se obtiene a partir de cultivos específicos del hongo filamentoso *Aspergillus niger* no modificado genéticamente (GMO free), sobre medios naturales. Las enzimas son extraídas con agua, purificadas y concentradas y estandarizadas.

## Conservación

Conservar en el envase de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Para mantener sus propiedades durante más de un año o una vez abierto, mantener a 4°C.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C reducen su eficacia.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.