



# FLOTTOZIMA® L

POOL ENZIMÁTICO DE ALTA ACTIVIDAD PECTOLÍTICA  
ESPECIFICO PARA LA FLOTACIÓN, PARA USO ENOLÓGICO

## COMPOSICIÓN



Enzima pectolítica en solución acuosa, listo para ser utilizado.

## CARACTERÍSTICAS



FLOTTOZIMA® L es un conjunto enzimático fruto de la investigación aplicada Ju.Cla.S. constituido por enzimas pectolíticas a elevada actividad endopoligalacturonasa, capaz de reducir la viscosidad del medio y de facilitar por lo tanto el proceso de flotación. La solución es estable y utilizable también después de largos periodos de conservación. La actividad desmetilante de la enzima, si se usa correctamente, no es tal para producir cantidades de metanol superiores a los límites previstos por la ley.

## APLICACIONES



Por sus peculiaridades, FLOTTOZIMA® L está particularmente indicado en el pre-tratamiento de los mostos a clarificar mediante flotación.

Hay una línea de productos específicos para los procesos de este tipo que ha sido desarrollada con la evaluación de la carga eléctrica superficial de los adyuvantes enológicos y de las gelatinas en particular.

Con este fin se utiliza un instrumento específico, el Streaming Current Detector (SCD) que detecta el potencial de flujo (correlacionada con la potencial zeta) y hace que sea posible valorar la carga eléctrica superficial, a través de una solución polielectrolítica.

De la gama, los siguientes productos especiales: FLOTTOGEL® (gelatina), FLOTTO-BENT® (bentonita) y FLOTTOCARB® (carbón enológico). Todos seleccionados conscientemente para la optimización del proceso de flotación.

Por supuesto FLOTTOZIMA® P también es adecuado para favorecer la clarificación estática.

**Para el uso de FLOTTOZIMA® L atenerse a las normas de ley vigentes.**



# FLOTTOZIMA® L

POOL ENZIMÁTICO DE ALTA ACTIVIDAD PECTOLÍTICA  
ESPECIFICO PARA LA FLOTACIÓN, PARA USO ENOLÓGICO



## USO

FLOTTOZIMA® L es un preparado listo para usar. Agregar el producto sobre un pequeño volumen de mosto, luego añadir a la masa para tratar, asegurando una perfecta homogenización y dejando actuar por lo menos 2 horas. Como todos los preparados enzimáticos, la actividad de FLOTTOZIMA® L es disminuida por las bajas temperaturas; por lo tanto, en el tratamiento de mostos fríos las dosis de uso deben de ser aumentadas.



## DOSIS

De 0,5 a 5 g/hL para mostos de uva;  
De 5 a 10 g/hL para zumos de manzana.



## ENVASES

Frascos de 1 kg.  
Garrafas de 25 kg.



## CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco. Cerrar cuidadosamente los paquetes abiertos.



## PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente el preparado está clasificado como: peligroso (ver la ficha de seguridad).