

Enovin *fl*

Desfangado dinámico de mostos.
Flotación



CARACTERÍSTICAS

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

Facilita la rápida degradación de la pectina, y la ascensión a la superficie de las partículas sólidas, permitiendo obtener 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: **pectinliasa, poligalacturonasa y pectinestenasa.**

A diferencia de las preparaciones enzimáticas destinadas a desfangado estático incluye una mayor proporción de actividad pectinliasa (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 g/ hl
Flotación	> 2 g/ hl
Centrifugación	> 2 g/ 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 SO₂ 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 0,5kg, 1kg y 25kg.

**PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS
Y MICROBIOLÓGICAS - EP 029 (REV.5)**

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 entre 0-10 °C. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

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

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (EU) 2019/934.