



ENDOZYM® Éclair Liquid

Preparato pectolitico liquido per la chiarificazione rapida dei mosti.



→ DESCRIZIONE TECNICA

ENDOZYM® Éclair Liquid è un enzima liquido ad elevata attività pectinasi, di gran lunga superiore ai preparati tradizionali. Attacca le catene pectiche dall'interno e le degrada rapidamente per accelerare la chiarificazione di mosti molto ricchi di sostanze pectiche e/o raffreddati.

L'applicazione di **ENDOZYM® Éclair Liquid** riduce i tempi di chiarificazione, aumenta la resa dei mosti e migliora la compattezza delle fecce.

ENDOZYM® Éclair Liquid è facile da usare e può essere erogato automaticamente con il sistema di dosaggio volumetrico **DOSAMATIC®**.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico di pectinase da *Aspergillus niger* (poligalatturonasi EC 3.2.1.15, 3500 U/g ; pectinasi EC 4.2.2.10 , 40 U/g).

Purezza microbiologica

- Conteggio microbico totale: ≤ 50 000 cfu/g
- Batteri anaerobi solfito riduttori: < 30 ufc/g
- Coliformi: < 30 cfu/g
- Escherichia coli: negativo in 25 g
- Salmonella sp.: negativo in 25 g
- Staphylococcus aureus: negativo in 1 g
- Attività antibatterica: negativo
- Micotossine: nessuna quantità rilevabile

Metalli pesanti

- Cadmio ≤ 0,5 mg /kg
- Mercurio ≤ 0,5 mg /kg
- Arsenio ≤ 3 mg /kg
- Piombo ≤ 5 mg/kg

→ DOSI D'IMPIEGO

0,5 - 2 mL per ettolitro o quintale di mosto da trattare, a seconda della temperatura e della torbidità del mosto.





ENDOZYM® Eclair Liquid

→ MODALITÀ D'USO

- Diluire direttamente in 10-20 parti di mosto non solfitato o di acqua demineralizzata.
- Aggiungere direttamente al pigiato o al mosto in vasca.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Informazioni generali sulle attività enzimatiche:

POLIGALATTURONASI (PG): degrada solo le pectine non esterificate. È l'attività enzimatica chiave per ottenere risultati eccellenti in termini di resa di succo limpido, chiarificazione del mosto e filtrabilità del vino. La sinergia delle attività di PL e PG influisce notevolmente sulla velocità e sul grado di chiarificazione del mosto.

PECTINIASI (PL): degrada le pectine esterificate.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nell'imballo originale sigillato, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odori e a una temperatura < 20°C. Non congelare. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione. Utilizzare subito dopo l'apertura.

Prendiamoci cura del pianeta: l'attività enzimatica all'interno del prodotto è stabilizzata. Se l'analisi visiva non evidenzia segni macroscopici significativi di deterioramento igienico (colonie di muffa, intorbidimento, effervescenza, rigonfiamento), il prodotto aperto può essere utilizzato fino ad esaurimento, senza sprechi, e comunque entro la data indicata sulla confezione. In caso di dubbio, contattare l'ufficio tecnico di AEB.

- Flaconi da kg 1 netto
- Tuniche da kg 10 netti

