



ENDOZYM® E-Flot XL

Préparation enzymatique liquide et purifiée pour le traitement des moûts destinés à la flottation



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Endozym® E-Flot XL, grâce à sa haute teneur en Pectine lyase, contribue à une désintégration rapide et complète des pectines contenues dans les moûts et favorise ainsi la diminution de la viscosité, une meilleure floculation lors de la phase de flottation.

Endozym® E-Flot XL garantit une rapide des pectines même sur des moûts refroidis et permet ainsi un gain de temps substantiel.

Grâce à sa teneur élevée en activités secondaires (Arabanase, Galactase, Arabinofuranosidase), **Endozym® E-Flot XL** décompose également les parties ramifiées des pectines. Cette caractéristique du produit garantit un excellent résultat de clarification des moûts difficiles à clarifier.

Grâce à sa forte activité secondaire cellulastique et hémicellulastique, **Endozym® E-Flot XL** agit également sur les parties solides et évite ainsi la séparation des pectines, ce qui permet d'obtenir un moût homogène prêt pour la flottation

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique de pectinase à partir d'*Aspergillus niger* (polygalacturonase EC 3.2.1.15, 2200 U/g, pectine lyase EC 4.2.2.10, 65 U/g)

Pureté microbiologique

- Comptage microbien total : $\leq 50\ 000$ cfu/g
- Bactéries anaérobies sulfato-réductrices : < 30 ufc/g
- Coliformes : < 30 cfu/g
- Escherichia coli : négatif dans 25 g
- Salmonella sp. : négatif dans 25 g
- Staphylococcus aureus : négatif dans 1 g
- Activité antibactérienne : négative
- Mycotoxines : pas de quantités détectables

Métaux lourds

- Cadmium $\leq 0,5$ mg /kg
- Mercure $\leq 0,5$ mg /kg
- Arsenic ≤ 3 mg /kg
- Plomb ≤ 5 mg/kg

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.





ENDOZYM® E-Flot XL

→ DOSES D'EMPLOI

De 1 à 5 ml/hl. Le dosage varie en fonction de la température du moût ou du foulage. Il est recommandé d'augmenter les doses pour accélérer le processus de dépectinisation.

→ MODE D'EMPLOI

Endozym® E-Flot XL peut être dosé en ligne à la sortie du pressoir, ou dans la cuve, avant que le moût n'entre dans le pressoir, ou directement sur les raisins dans les cuves de récolte.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

POLYGALACTURONASE (PG) : dégrade uniquement les pectines non estérifiées. C'est l'activité enzymatique déterminante pour obtenir de très bons résultats de rendement en jus limpides, de clarification des moûts et de filtrabilité du vin. La synergie des activités PL et PG influencent considérablement la rapidité et le degré de clarification des moûts.

PECTINELYASE (PL) : dégrade les pectines estérifiées.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température < à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

Prendre soin de la planète : L'activité enzymatique à l'intérieur du produit est stabilisée. Si l'analyse visuelle ne révèle pas de signes macroscopiques significatifs d'altération de l'hygiène (colonies de moisissures, trouble, effervescence, gonflement), le produit ouvert peut être utilisé jusqu'à épuisement, sans gaspillage, en tout cas avant la date indiquée sur l'emballage. En cas de doute, veuillez contacter le service technique d'AEB.

- Bidon de 10 kg
- Bidon de 25 kg

