



LALLZYME PROCESS FLOT MAX™

Enzima pectolitico ad alta attività specifico
per la flottazione di mosti bianchi e rosati

DESCRIZIONE

LALLZYME PROCESS FLOT MAX™ è una formulazione enzimatica ottenuta da *Aspergillus niger*, per la flottazione di mosti bianchi e rosati.

La sua formulazione è particolarmente efficiente e studiata per operare in condizioni estreme e per degradare i polisaccaridi pectici particolarmente resistenti.



BENEFICI & RISULTATI

Quando la flottazione risulta difficoltosa a causa delle condizioni climatiche durante la maturazione delle uve o per le caratteristiche specifiche della varietà dell'uva (per esempio Moscato), LALLZYME PROCESS FLOT MAX™ è in grado di garantire la completa depectinizzazione del mosto, con conseguente riduzione rapida della viscosità. La sua azione preliminare garantisce una elevata efficienza del processo di flottazione, evitando perdite di tempo e incrementi di dosaggio di coadiuvanti di flottazione.

LALLZYME PROCESS FLOT MAX™ contiene attività enzimatiche in grado di idrolizzare le catene laterali delle pectine, particolarmente complesse e che risultano essere ostacoli di difficile soluzione durante il processo di illimpidimento dei mosti.

PROPRIETÀ

- Riduzione della viscosità del mosto rapida ed efficiente
- Completa idrolisi delle catene di pectine
- Efficienza anche in condizioni estreme (pectine con struttura complessa, elevato contenuto di pectine, limitati tempi di azione, ...)



ISTRUZIONI PER L'USO

Dosaggio: 0,5-1,5 g/hL in condizioni standard
2,0 g/hL in condizioni estreme

Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di aggiungere LALLZYME PROCESS FLOT MAX™ quanto prima alla fine della pressatura.

Diluire il preparato enzimatico 10 volte il suo volume con mosto, per ottenere una migliore omogeneizzazione.

LALLZYME PROCESS FLOT MAX™ è attivo a partire da 6 °C (43 °F); la temperatura influenza sia la dose di enzima da utilizzare sia la durata e l'efficacia del trattamento.

+ NOTE

L'attività enzimatica non è influenzata da aggiunte normali di SO₂.

Poiché LALLZYME PROCESS FLOT MAX™ è una proteina, si raccomanda di non usare bentonite durante il trattamento enzimatico.

Un test delle pectine può essere effettuato per verificare l'eventuale presenza di pectina residua dopo il trattamento.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Contenitori di plastica da 1 kg e 20 kg
- Conservare LALLZYME PROCESS FLOT MAX™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra 4 e 8 °C (39-46 °F), nella confezione originale sigillata.

Distribuito da:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Maggio 2025.

LALLZYME PROCESS FLOT MAX™ è una formulazione di Lallemand, elaborata in base ai risultati della ricerca interna e delle prove eseguite dai suoi partner scientifici, in conformità con la legislazione attuale più aggiornata.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI DI
LIEVITO SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO