

ULTRasi Flot

Para una flotación rápida y eficaz

APLICACIONES

ULTRasi Flot expresa al máximo su potencial durante la preparación del mosto para el proceso de flotación, ya que se trata de un preparado enzimático caracterizado por una óptima combinación de las actividades pectolíticas fundamentales.

ULTRasi Flot provoca una rápida reducción de la viscosidad del mosto facilitando, a continuación, el proceso de aglomeración de las partículas. Por tanto determina una migración más rápida de los sólidos hacia la superficie cuando se inyecta el gas a presión, dando lugar a un sombrero más compacto y aumentando significativamente el rendimiento de la flotación.

ULTRasi Flot es el enzima ideal para ser utilizado tanto en los flotadores continuos como discontinuos (flotación en tanque).

ACTIVIDAD

ULTRasi Flot es un preparado enzimático caracterizado por una elevada actividad pectolítica que favorece la rápida disminución de la viscosidad.

VENTAJAS

- elevada velocidad de despectinización;
- rápida disminución de la viscosidad;
- facilita la aglomeración de los sólidos, aumentando el rendimiento de la flotación.

OTRAS INFORMACIONES

ULTRasi Flot

- se obtiene de *Aspergillus niger*;
- no proviene de organismos Genéticamente Modificados y no contiene organismos GM,

ENZIMA	ACTIVIDAD	ULTRasi Flot
PL Pectinilasas	Degrada las pectinas, aumentando la velocidad de clarificación.	presentes
PG Poligalacturonasas	Degrada las pectinas no esterificadas.	
PE Pectin esterasas	Coadyuva la acción de las poligalacturonasas.	

CE Cinamil Esterasas	Actúa sobre los ésteres cinámicos del ácido tartárico, liberando los precursores de los fenoles volátiles de olor desagradable.	insignificante
Antocianasas	Degrada el enlace glucosídico del antociano, transformando la molécula en inestable.	insignificante

MODO DE USO

Ultr-asi Flot es un enzima líquido que puede ser adicionado tal cual. No obstante, una dilución 1:10 (en agua o mosto) permite una mejor dispersión del enzima en la masa a tratar.

Antes de adicionar los coadyuvantes de flotación y de saturar con gas, comprobar que haya tenido lugar la degradación de la pectina, por ejemplo mediante la prueba de insolubilización en alcohol.

La presencia de SO₂ (70-100 ppm) no inhibe la actividad de la enzima.

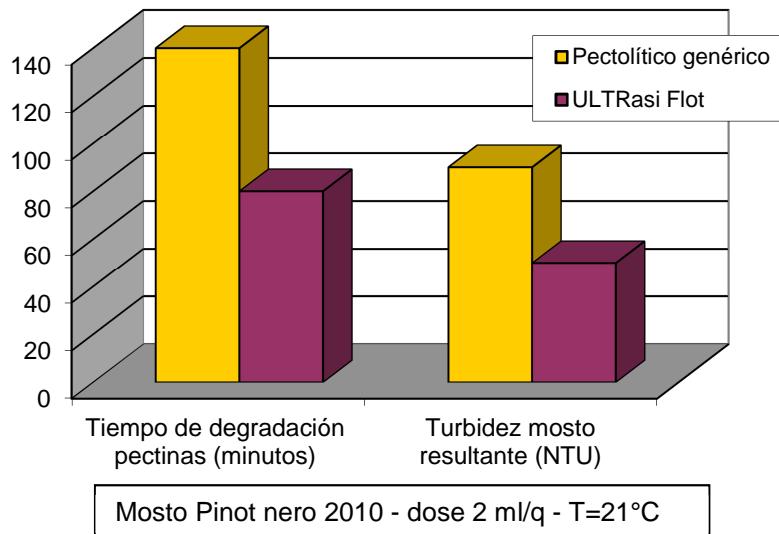
DOSIS

1– 4 ml/l en prensa o en tanque.

CONFECCION Y CONSERVACION

Botella de 1 kg y garrafas de 25 kg.

Conservar en la confección integra en lugar fresco y seco.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolla@dalcin.com

