

Enoflow[®] Max

Enoflow[®] Max es una preparación enzimática líquida derivada de *Aspergillus niger* y *Trichoderma harzanium*, rica en actividades pectinasa y glucanasa.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** formulación mixta de enzimas pectolíticas de *Aspergillus niger* y β -glucanasa de *Trichoderma harzanium*.
- **Interés enológico:** Enoflow[®] Max, con su formulación rica en actividades enzimáticas específicas (pectinasa, AG-II-hidrolasa, hemicelulasa y β -glucanasa) ofrece un amplio espectro de acción y una actividad específica sobre las zonas ramificadas de la cadena péctica (AG-I, AG-II y AGPs).

Esta hidrólisis total de los polisacáridos en suspensión mejora considerablemente la filtrabilidad del vino y reduce en gran medida los problemas de colmatación.



MODO DE EMPLEO

- Diluir en 10 veces su peso en agua, agregar al mosto o vino y homogeneizar el tanque. Utilizar un recipiente limpio e inerte. No mezclar con la bentonita y evitar el contacto directo con la solución sulfurosa. El producto diluido debe ser utilizado dentro de las 6 a 8 horas después de su preparación.
- **Dosis de empleo:** 5 a 10 mL/hL en función del tiempo antes de la filtración y de la carga de polisacáridos del vino. Consulte con su enólogo.



RESULTADOS DE ENSAYOS

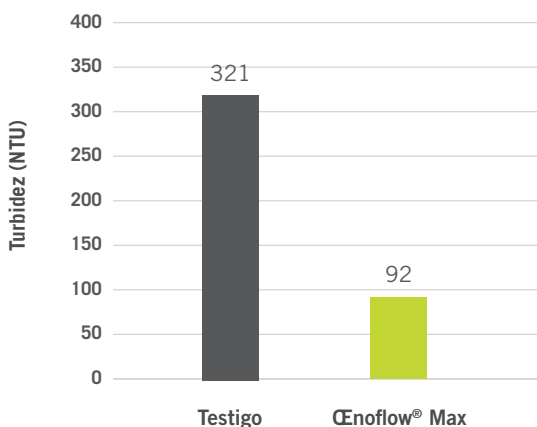
MEJOR FILTRABILIDAD

Merlot, 2022 - Bordeaux

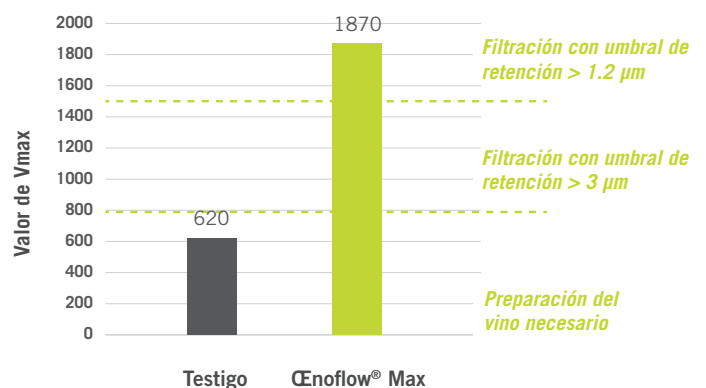
Dosis Enoflow[®] Max : 10mL/hL. Tiempo de contacto : 3 días

● Testigo ● Enoflow[®] Max

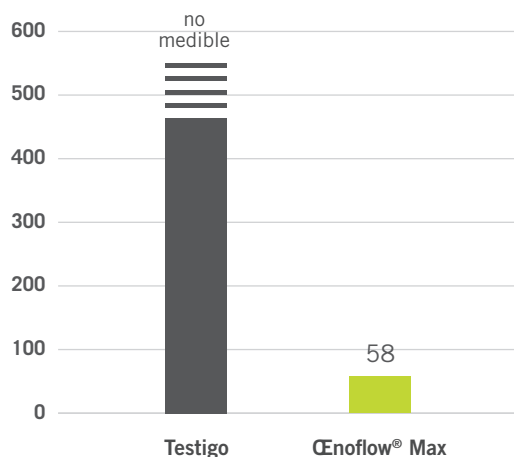
Turbidez observada (NTU)



Medida del volumen máximo filtrable (Vmax)



Crterios de filtración de Lamothe-Abiet



- El uso de CEnoflow® Max redujo significativamente la turbidez del vino y mejoró las condiciones de filtración (Vmax, CFLA). La modalidad de prueba pudo filtrarse fácilmente tras la clarificación y/o prefiltración. El testigo se caracterizó por una colmatación casi inmediata.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- Aspecto & color: Líquido marrón
- Materias insolubles: No
- Densidad (g/mL): al rededor de 1,15

LÍMITES

- Plomo: < 5 mg/kg
- Mercurio: < 0,5 mg/kg
- Arsénico: < 3 mg/kg
- Cadmio: < 0,5 mg/kg
- Metales pesados: < 30 mg/kg

COMPOSICIÓN

- Estabilizante: glicerol

MICROBIOLÓGICAS

- Toxinas y micro toxinas: no detectadas
- Gérmenes totales viables: < 5.10⁴ UFC/g
- Coliformas: < 30 UFC/g
- E.coli/25 g: no detectada
- Salmonelas/25 g: no detectadas



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Envase de 1 kg (cartón de 5 x 1 kg) y de 250 g (cartón de 8 x 250g).
- Conservar en su envoltorio de origen herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la fecha preferente de consumo marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/04-07-2023. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM