

Enoflow[®] Max



Enoflow[®] Max è un preparato enzimatico liquido derivato da *Aspergillus niger* e *Trichoderma harzanium*, ricco di attività pectinasi e glucanasi.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** formulazione mista di enzimi pectolitici da *Aspergillus niger* e β -glucanasi da *Trichoderma harzanium*.
- ◆ **Interesse enologico:** Enoflow[®] Max, con la sua formulazione ricca di attività enzimatiche specifiche (pectinasi, AG-II-idrolasi, emicellulasi e β -glucanasi) offre un ampio spettro d'azione e un'attività specifica sulle zone ramificate della catena pectica (AG-I, AG-II e AGPs).
Questa idrolisi totale dei polisaccaridi in sospensione migliora notevolmente la filtrabilità del vino e riduce notevolmente i problemi di intasamento.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Diluire la quantità necessaria in 10 volte il suo volume di acqua, aggiungere alla massa ed omogeneizzare nel serbatoio. Utilizzare un contenitore pulito e sanizzato. Non mescolare con bentonite ed evitare il contatto diretto con le soluzioni sulfuree. Utilizzare il prodotto disciolto entro 6 e 8 ore dalla sua preparazione.
- ◆ **Dosi:** da 5 a 10 mL/hL a seconda del tempo prima della filtrazione e del carico di polisaccaridi del vino. Consultare il vostro enologo.



RISULTATI DI PROVE

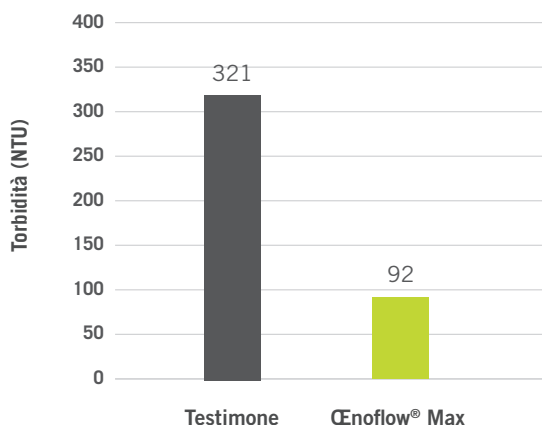
MIGLIORE FILTRABILITÀ

Merlot, 2022 - Bordeaux

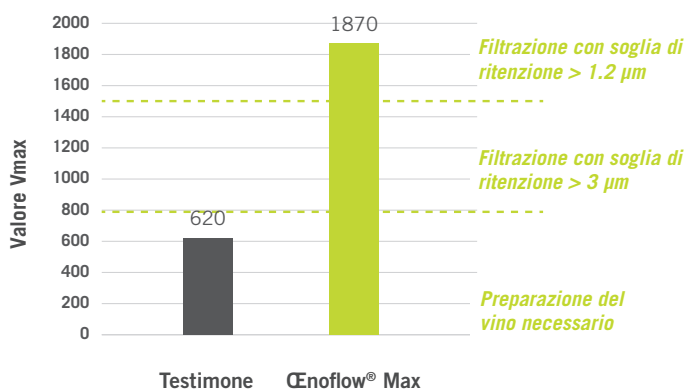
Dosi Enoflow[®] Max : 10mL/hL. Tempo di contatto : 3 giorni

◆ Testimone ◆ Enoflow[®] Max

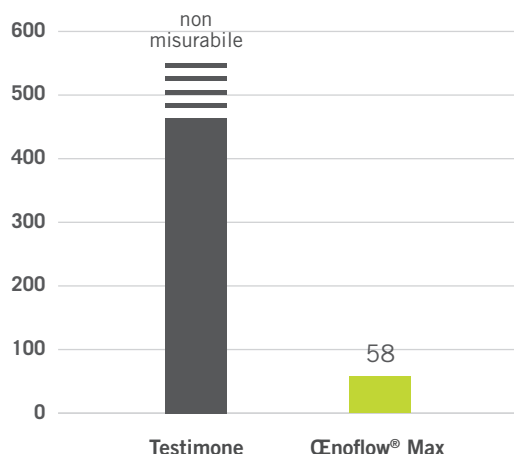
Torbidità misurata (NTU)



Misura del volume massimo filtrabile (Vmax)



Criteria di filtrazione Lamothe-Abiet



- ◆ L'uso di CEnoflow® Max ha ridotto significativamente la torbidità del vino e ha migliorato le condizioni di filtrazione (Vmax, CFLA). Il campione trattato risultava facilmente filtrato dopo l'affinamento e/o la prefiltrazione. Il testimone non trattato, invece provocava intasamento quasi immediato.



SPECIFICHE

FISICHE

- ◆ **Aspetto e colore:** liquido marrone
- ◆ **Sostanze insolubili:** Nulla
- ◆ **Densità (g/mL):** circa. 1.15

LIMITI

- ◆ **Piombo:** < 5 mg/kg
- ◆ **Mercurio:** < 0,5 mg/kg
- ◆ **Arsenico:** < 3 mg/kg
- ◆ **Cadmio:** < 0,5 mg/kg
- ◆ **Metalli pesanti:** < 30 mg/kg

COMPOSIZIONE

- ◆ **Stabilizzante:** glicerolo

MICROBIOLOGICHE

- ◆ **Tossine e micotossine:** non rilevato
- ◆ **Germi vitali totale:** < 5.10⁴ UFC/g
- ◆ **Coliforme:** < 30 UFC/g
- ◆ **E.coli/25 g:** non rilevato
- ◆ **Salmonelle/25 g:** non rilevato



CONFEZIONAMENTO & CONSERVAZIONE

- ◆ Flacone da 1 kg (cartone da 5 x 1kg) e da 250 g (cartone da 8 x 250g).
- ◆ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/04-07-2023. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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