



FLOTTOZIMA® L

ЖИДКАЯ ФЕРМЕНТНАЯ ГРУППА С ВЫСОКОЙ ПЕКТОЛИТИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТЬЮ.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ФЛОТАЦИИ, ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКИХ ЦЕЛЕЙ

СОСТАВ



Пектолитический фермент в водном растворе, готовый к применению.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



В результате прикладных исследований JU.CLA.S. FLOTTOZIMA® L представляет собой ферментный пул, состоящий из пектолитических ферментов с высокой эндополигалактуроназной активностью, способных снижать вязкость среды и содействовать процессу насыщения. Раствор стабилен и может быть использован даже после длительного хранения.

Деметилирующая активность фермента при правильном использовании позволяет получить количество метанола в пределах установленных законом норм.

ПРИМЕНЕНИЕ



Благодаря своим особым свойствам FLOTTOZIMA®L особенно рекомендуется для предварительной обработки сусла, подлежащего осветлению методом флотации.

Для такого процесса существует специальная линия продуктов, разработанная с учетом оценки поверхностного электрического заряда адьювантов и желатинов. Для этой цели существует специальный прибор, Streaming Current Detector (SCD), который измеряет потенциал потока и позволяет титровать его поверхностный электрический заряд, с помощью раствора полиэлектролита. В этой линейке представлены следующие продукты: FLOTTOGEL® (желатин), FLOT-TOBENT® бентонит и FLOTTOCARB® (углерод), все они выбраны для процесса флотации.

FLOTTOZIMA® L также подходит для статической кларификации.

При использовании FLOTTOZIMA® L соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



FLOTTOZIMA® L

ЖИДКАЯ ФЕРМЕНТНАЯ ГРУППА С ВЫСОКОЙ ПЕКТОЛИТИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТЬЮ.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ФЛОТАЦИИ, ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКИХ ЦЕЛЕЙ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

FLOTTOZIMA® L - это готовый к применению состав. Добавьте небольшое количество суслу, затем добавьте к обрабатываемому продукту; равномерно перемешайте и оставьте минимум на 2 часа.

Как и все ферментные соединения, активность FLOTTOZIMA® L замедляется при низких температурах; при обработке холодного суслу дозы должны быть увеличены. FLOTTOZIMA® L переносит нормальное содержание диоксида серы в сусле.



ДОЗИРОВКА

От 0,5 до 5 г/гл для виноградного суслу;
От 5 до 10 г/гл для яблочного сока.



УПАКОВКА

Бутылки по 1 кг.
Канистры по 25 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в прохладном месте. Плотно закрывайте открытые упаковки.



ВНИМАНИЕ!

В соответствии с действующими европейскими нормами продукт классифицируется как опасный (см. Паспорт Безопасности Химической Продукции).