



ICEzym

Flot



Enzima ad elevata attività pectolitica specifico per la flottazione

## DESCRIZIONE

**ICEzym Flot** è un enzima pectolitico in forma granulare, specificatamente studiato per favorire la chiarifica dei mosti durante la flottazione. L'utilizzo di **ICEzym Flot** permette di ottenere una riduzione della viscosità del mezzo velocizzando la risalita delle particelle di torbido in superficie durante operazioni di chiarifica con flottatore. La particolare formulazione è appositamente studiata per bilanciare perfettamente le attività pectin-liasiche, pectin-esterasiche e poligalatturonasiche, che permettono di ridurre i tempi di enzimaggio, aumentando di conseguenza la capacità lavorativa dell'impianto di flottazione. **ICEzym Flot** è particolarmente interessante se abbinato ad un chiarificante di nuova concezione come ARMONIA Cleartan Fruit. L'abbinamento di questi due prodotti permette una chiarifica estremamente efficace formando flocculi grandi, facilmente e velocemente trasportabili in superficie.

## CARATTERISTICHE

**ICEzym Flot** consente di:

- Chiarificare efficacemente in flottazione i mosti più difficoltosi
- Abbassare la viscosità del mezzo migliorando le performances degli impianti di filtrazione
- Diminuire la necessità di frigoriferi e i tempi di lavorazione
- Aumentare la capacità lavorativa oraria dell'impianto di flottazione

## APPLICAZIONI

- Chiarifica dei mosti in flottazione
- Su mosti sgrondati o pressati, per diminuire la viscosità e accelerare le operazioni di chiarifica

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

DOSI: 0,5-3 g/hl

Sciogliere **ICEzym Flot** in un volume di acqua pari a 10-20 volte il suo peso. Distribuirlo sulle uve o sul pigiato assicurandosi di omogeneizzare accuratamente. Si consiglia inoltre di mantenere in agitazione il mosto durante il trattamento e poi procedere alla separazione dopo circa 2 ore.

L'azione di **ICEzym Flot** avviene in un range di temperature comprese tra 10 e 30°C.

Si raccomanda di non abbinare l'attività enzimatica ad un trattamento con bentonite. Un eventuale trattamento con bentonite va effettuato dopo che l'enzima ha esplicato la sua azione, indicativamente dopo 1-2 ore ad una temperatura di 15-20°C.

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 250 g

Conservare in un luogo fresco e asciutto.



**I.C.E. Istituto Chimico Enologico**



**Suolo e Salute**  
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE