



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# SEPAZYM® Flot L

**Pektináz alapú borászati enzim a flotációs hatás javítására – cinnamil-észteráz mentes**

**Cikkszám: G 263**

## Termékleírás

A SEPAZYM® Flot L egy folyékony, pektolitikus enzimmészítmény, amely nem tartalmaz cinnamil-észterázt. Az enzim az EU 2019/934 rendelet (I. melléklet, 2. táblázat) szerint borászati kezelésre engedélyezett, és feldolgozási segédanyagként van besorolva.

A préselésből származó friss must kezdetben természetes zavarosságú, amit a pektin – mint viszkózus polimer – stabilizál. A flotáció során a pektinek jelenléte jelentősen ronthatja az eljárás hatékonyságát.

A SEPAZYM® Flot L célzottan bontja le a mustban található pektineket, ezáltal csökkenti a viszkozitást. Ennek hatására a zavaros részecskék gyorsabban felszínre kerülnek, a flotált must pedig gyorsabban elválasztható. A kész borok jobban szűrhetők, így csökken a szűrősegédanyagok szükségessége.

A SEPAZYM® Flot L az EU 2018/848 rendelet szerint biobor készítésére engedélyezett, borászati célú derítési eljárásokban.

## Alkalmazás

Mint minden koncentrált enzimet, a SEPAZYM® Flot L-t is legalább tízszeres mennyiségű mustban vagy vízben kell hígítani, mielőtt az erjesztőtartályba kerülne, hogy egyenletes eloszlást biztosítsunk.

Adagolási irányelvek (15–20°C-on):

- Fehér/rozémust: 1–3 ml/hl
- Legalább 2 órával a flotáció előtt adandó

Megjegyzés:

10°C körüli hőmérséklet esetén 50%-kal magasabb adagolás ajánlott. A borászati gyakorlatban szokásos mennyiségű szabad és kötött SO<sub>2</sub> nem befolyásolja a hatást.

## Hatásmechanizmus

- Flotációs hatékonyság növelése
- Viszkozitás csökkentése fehér- és rozémustban
- Fialat borok szűrhetőségének javítása
- Csökkentett szűrőanyag-felhasználás
- Nem tartalmaz cinnamil-észterázt → nincs idegen íz („off-flavour”), így a gyümölcsös, fajtajelleges aromák érvényesülnek

## Tárolási tanácsok

- Hűtve tárolandó
- Kerülni kell a 20°C feletti hőmérsékletet
- Hosszú távú tárolás: 5°C alatt
- Felbontás után a csomagolást gondosan vissza kell zárni

## Kiszerezés

- 1 kg PE-palack
- 12 × 1 kg (gyári karton)
- 25 kg kannában

[www.keller-mannheim.hu](http://www.keller-mannheim.hu)

Kővár Magyarország  
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.  
Telefon: (+36) 70-324-8568  
E-mail: [info@keller-mannheim.hu](mailto:info@keller-mannheim.hu)

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.