



PROGRESS QUICK

KAPALNÝ PEKTOLYTICKÝ ENZYM URČENÝ PRO FLOTACI

Složení:

Polygalakturonasa, pektin-lyasa, pektin-esterasa

Vlastnosti:

PROGRESS QUICK je originální a inovační enzym, vytvořený v Esseco laboratořích určený výhradně pro aplikaci při flotaci. Pro dobrý výsledek flotace jsou nezbytné dvě základní podmínky: snížení viskozity moštu a tvorba shluků, které jsou dostatečně velké a jsou rychle unášeny na povrch. Vysoká pektinlyasová koncentrace, která je víc než dvakrát koncentrovanější než normální pektolytický enzym, způsobí rychlý pokles viskozity moštu, která je nezbytně nutná pro dobrý výsledek flotace. Ve stejnou dobu působí pektinesterasa a polygalakturonasa na tvorbu zlomků pektinů optimální velikosti a ta umožní tvorbu husté a kompaktní pěny, která je dobře oddělená od čirého moštu.

PROGRESS QUICK není získán z GMO (Genetically - Modified Organisms), a nemá žádné záporné sekundární aktivity, jako oxidasovou a cinnamyl esterasonou.

Aplikace:

Použitím při flotaci sníží PROGRESS QUICK velmi rychle viskozitu moštu a podpoří odloučení pevného a kapalného podílu. To dovolí snížení enzymačních časů s následným zvýšením hodinového výkonu flotačního zařízení.

Dále pak kompresí kalů způsobenou synergickou činností aktivit PROGRESS QUICK vede ke značnému snížení časů nutných pro filtraci kalů a tím optimalizaci použitého vakuového filtru.

Dávkování:

0,5-2 ml/hl, v závislosti na pH, teplotě a času.

Instrukce pro použití:

Přidejte přímo na hrozny, do lisu, nebo k vylisované šťávě.

Balení a uskladnění:

Kanistr 5 a 20 kg

Uzavřené balení: vyhýbat se slunečnímu světlu, v teplotě 4-8 °C; za těchto podmínek, aktivita zůstane stabilní nejméně tři roky.

Otevřené balení: pečlivě uzavřete a držte v ledničce; použít během jednoho roku.

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

www.vinarskepotreby.cz