

## VIAZYM AROMA

Préparation enzymatique pectolytique pour la libération des arômes terpéniques du vin.

### CARACTERISTIQUES

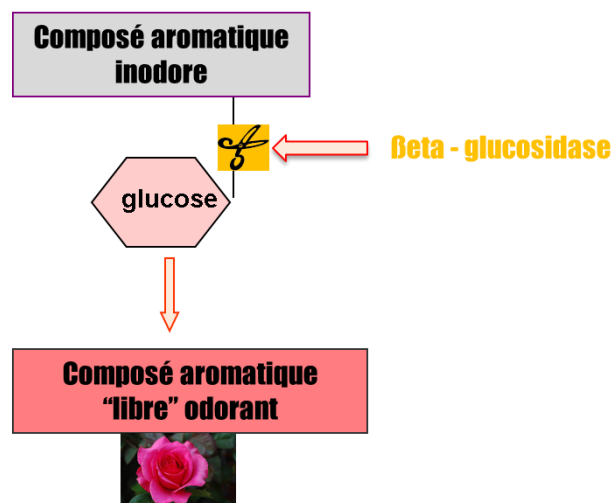
**VIAZYM AROMA** est une préparation enzymatique microgranulée concentrée en activités  $\beta$ glucosidase issue d'*Aspergillus niger*.

L'absence de cinnamoyl estérase dans **VIAZYM AROMA** évite la formation de phénols volatils.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Dans le vin, les arômes terpéniques tels que le linalol, le nérol, le géraniol, le citronellol, sont liés à une molécule de glucose sous forme précurseurs glycosylés non odorants.

**VIAZYM AROMA** participe à la libération des arômes liés en coupant la liaison entre le glucose et le composé aromatique qui devient alors volatil et odorant, selon le schéma ci-joint.



### APPLICATIONS

**VIAZYM AROMA** permet d'obtenir des vins plus aromatiques sur les cépages suivants :

- cépages alsaciens : riesling, gewürztraminer, pinot gris
- muscat
- chenin
- viognier
- chardonnay

**VIAZYM AROMA** favorise la clarification du vin.

### DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 5 g/hL

257/2018 -1/2

## MODE D'EMPLOI

---

Dissoudre **VIAZYM AROMA** dans environ 10L d'eau ou de vin.

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

En fonction de la dégustation, stopper l'action de l'enzyme par un petit traitement à la bentonite (10 à 20g/hL).

### **Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Boite de 100g

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Dès réception, tenir à température inférieure à 25°C. Pour conserver au delà de la vendange, stocker à une température comprise entre 8°C et 15°C.

Emballage ouvert : conserver à une température comprise entre 8°C et 15°C, et utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*