

VIAZYM® CLARIF EXTREM

**Preparación enzimática pectolítica líquida muy concentrada
para la clarificación rápida de mostos blancos y rosados**

CARACTERÍSTICAS

VIAZYM® CLARIF EXTREM es una preparación enzimática líquida, obtenida a partir de *Aspergillus niger*, muy concentrada en pectinasas adaptadas a una clarificación rápida, incluso en condiciones difíciles.

La ausencia de cinamoil esterasa en **VIAZYM® CLARIF EXTREM** evita la formación de fenoles volátiles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Obtención de mostos con una turbidez baja, a baja temperatura (5 °C) y a pH bajo (a partir de 2,8), independientemente de la variedad de uva y de su estado sanitario.
- Resultados excelentes en vendimias alteradas, gracias a su amplio espectro de actividades enzimáticas.
- Adaptada a los procesos "amílicos" ya que permite obtener mostos muy clarificados.
- Indicada para la estabulación en frío, con un desarrollo de las características aromáticas varietales.

APLICACIONES

- Clarificación estática de mostos blancos y rosados, independientemente de su estado sanitario. Adición después del prensado.
- Flotación de mostos blancos y rosados, gracias a su acción rápida.

DOSIS

Dosis recomendada: 0,3 a 1 mL/hL, en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

MODO DE EMPLEO

Diluir **VIAZYM® CLARIF EXTREM** en aproximadamente 10 L de agua o mosto.
Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de utilización:

En clarificación estática: añadir **VIAZYM® CLARIF EXTREM** al mosto, después del prensado.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 L

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura entre 8°C y 15°C, alejado del hielo, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8°C y 15°C, alejado del hielo, y utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.