

VIAZYM® CLARIF EXTREM

Préparation enzymatique pectolytique liquide très concentrée
pour la clarification rapide des moûts blancs et rosés

CARACTERISTIQUES

VIAZYM® CLARIF EXTREM est une préparation enzymatique liquide, issue d'*Aspergillus niger* très concentrée en pectinases adaptées à une clarification rapide, même en conditions difficiles. L'absence de cinnamoyl estérase dans **VIAZYM® CLARIF EXTREM** évite la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Obtention de moûts de turbidités faibles, à basse température (5°C) et à pH bas (dès 2,8), quel que soit le cépage et l'état sanitaire
- Excellents résultats sur vendanges altérées, compte tenu du large spectre d'activités enzymatiques
- Adaptée aux process "amyliques" car permettant l'obtention de moûts très clarifiés
- Indiquée pour la stabulation à froid avec développement de caractéristiques aromatiques variétales

APPLICATIONS

- Clarification statique des moûts blancs et rosés quel que soit l'état sanitaire, avec apport post pressurage
- Flottation des moûts blancs et rosés, car action rapide

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 0,3 à 1 mL/hL selon le temps de contact, la température et le pH.

MODE D'EMPLOI

Diluer **VIAZYM® CLARIF EXTREM** dans environ 10 L d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

En clarification statique : incorporer **VIAZYM® CLARIF EXTREM** sur moût post pressurage.
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à une température comprise entre 8°C et 15°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

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

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com