

VIAZYM CLARIF PLUS

Preparación enzimática pectolítica concentrada para la clarificación de mostos blancos y rosados difíciles

CARACTERÍSTICAS

VIAZYM CLARIF PLUS es una preparación enzimática, obtenida a partir de *Aspergillus niger*, concentrada en pectinasas y adaptada a una clarificación rápida.

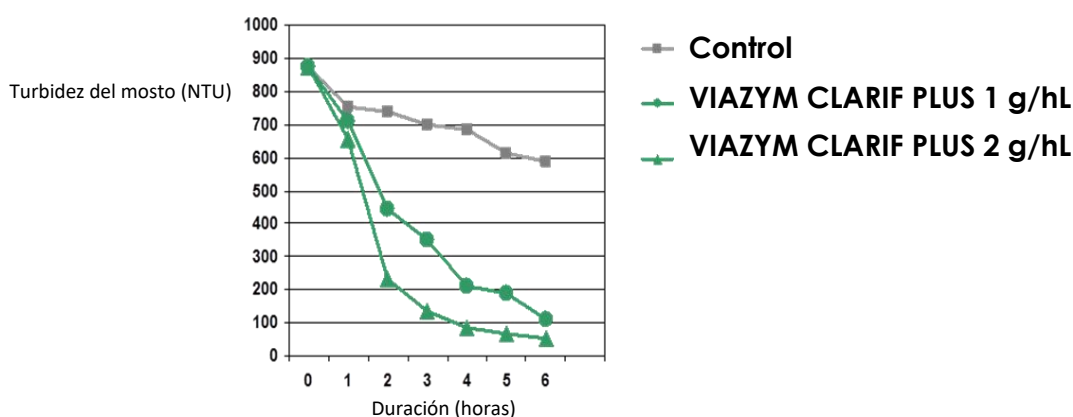
La ausencia de cinamoil esterasa en **VIAZYM CLARIF PLUS** evita la formación de fenoles volátiles.

VIAZYM CLARIF PLUS está disponible en forma líquida y en polvos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Clarificación rápida y eficaz, incluso a pH bajo.
- Fangos bien compactos.
- Desfangado en frío más rápido.
- Preservación de los aromas varietales.
- Obtención rápida y fácil de un mosto de mejor calidad.

> Clarificación de mostos blancos



APLICACIONES

- Clarificación rápida de mostos blancos y rosados en general, y de mostos considerados difíciles como el muscat y el sauvignon.

DOSIS

Líquido:

Dosis recomendada: 1 a 2 mL/hL, en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

Polvos:

Dosis recomendada: 1 a 2 g/hL, en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

MODO DE EMPLEO

Diluir o disolver **VIAZYM CLARIF PLUS** en aproximadamente 10 L de agua o mosto.

Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

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

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envases de 100 mL, 1 L y 10 L
Bote de 100 g

CONSERVACIÓN

Líquido:

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.

Polvos:

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura inferior a 25 °C. Para conservarlo después de la vendimia, guardar a una temperatura entre 8°C y 15°C.

Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8°C y 15°C 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.