

VIAZYM ELEVAGE

**Konzentriertes pektolytisches Enzympräparat
zur Verbesserung der sensorischen Eigenschaften von Weinen, die auf Hefe ausgebaut werden**

MERKMALE

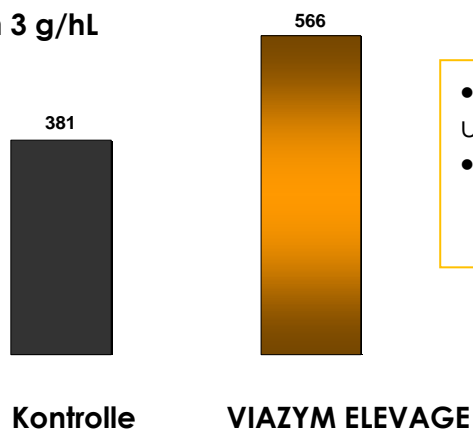
VIAZYM ELEVAGE ist ein mikrogranuliertes Enzympräparat, das Pektinasen, Cellulasen und β -Glucanasen aus *Aspergillus niger* enthält. Das Enzym ermöglicht den Abbau der Hefezellwände und die Freisetzung von Mannoproteinen, die die sensorischen Eigenschaften des Weins verbessern.

VIAZYM ELEVAGE ist frei von Cinnamoyl-esterase, wodurch die Bildung flüchtiger Phenole vermieden wird.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Freisetzung von Verbindungen der Hefezellwände wie Mannoproteine und andere Polysaccharide, die dem Wein Fülle und Volumen verleihen
- Beschleunigung des Ausbaus auf der Hefe
- Verbesserung der kolloidalen Stabilität und der Weinsteinstabilisierung
- Verbesserung der Filtrierbarkeit
- Schnellere Freigabe des Weins für die Abfüllung in Flaschen

**Versuch mit der Rebsorte Chardonnay bei einer
Dosis von 3 g/hL**



- Erhöhung des Gehalts an Polysacchariden: um 10% in 2 Wochen bis zu 45% in 6 Wochen
- Verbesserung der Geschmeidigkeit und der Fülle des Weins

ANWENDUNGSBEREICHE

- Ausbau von hochwertigen Rot- und Weißweinen auf Hefe

DOSAGE

Empfohlene Dosis: 3 - 5 g/hL je nach Kontaktzeit, Temperatur und pH-Wert

220/2018 – 1/2

ANWENDUNG

VIAZYM ELEVAGE in ca. 10L Wasser oder Wein lösen,
dem zu behandelnden Gesamtvolumen beimengen, gut durchmischen.

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

100 g-Schachtel

LAGERUNG

Volle Verpackungen originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort aufbewahren. Gleich nach Erhalt bei Temperaturen unter 25°C lagern. Bei Aufbewahrung des Produkts über die Weinlese hinaus, ist es bei Temperaturen zwischen 8 °C und 15 °C. Angebrochene Packungen frostfrei bei Temperaturen zwischen 8 °C und 15 °C aufbewahren und rasch aufbrauchen.

Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, soweit die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne das Einverständnis von SOFRALAB nicht abgeändert werden.