ENZIMAS

VIAZYM ELEVAGE

Preparación enzimática pectolítica concentrada
para aumentar la calidad organoléptica de los vinos criados sobre lías

CARACTERÍSTICAS

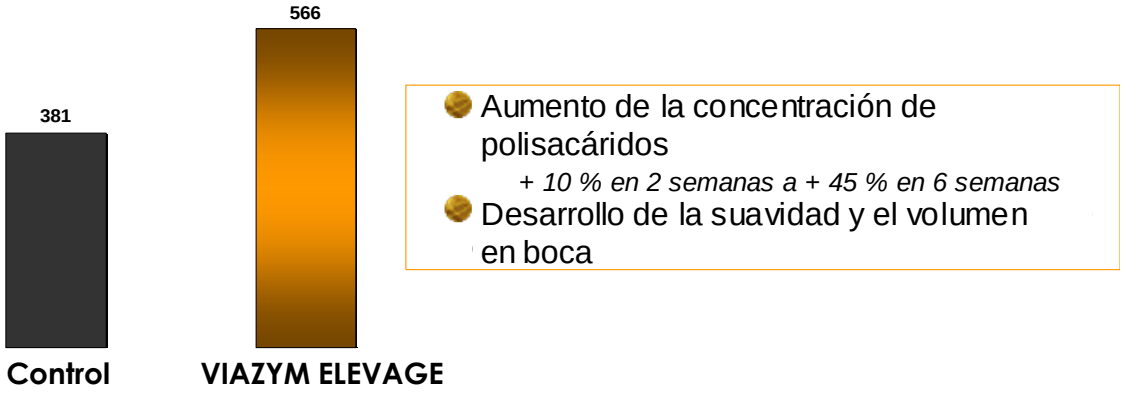
VIAZYM ELEVAGE es una preparación enzimática microgranulada, concentrada en pectinasas, celulasas y β-glucanasas, obtenida a partir de *Aspergillus niger*. Estas enzimas permiten la degradación de las paredes de las levaduras y liberar manoproteínas para favorecer la calidad organoléptica del vino.

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

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Liberación de los compuestos de la pared de las levaduras, tales como manoproteínas y otros polisacáridos, que aportan redondez y volumen.
- Acelera la crianza sobre lías.
- Mejora la estabilidad coloidal y tartárica del vino.
- Mejora la filtrabilidad.
  El vino está más rápidamente a punto para el embotellado.

Ensayo con la variedad Chardonnay, a una dosis de 3 g/hL



APLICACIONES

- Crianza sobre lías, de vinos tintos y blancos de alta gama.

DOSIS

Dosis recomendada: 3 a 5 g/hL, en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

MODO DE EMPLEO

Disolver **VIAZYM ELEVAGE** en aproximadamente 10 L de agua o vino.
Añadir al total de 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

Bote de 100 g

CONSERVACIÓN

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.

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**