

# VIAZYM EXTRACT ONE

---

Préparation enzymatique pectolytique  
pour l'extraction du contenu des cellules du raisin de vendanges rouges

## CARACTERISTIQUES

---

**VIAZYM EXTRACT ONE** est une préparation enzymatique microgranulée issue d'*Aspergillus niger*, concentrée en pectinases, complétée par des activités cellulases afin de dégrader les parois cellulaires de raisin et extraire un maximum de matière colorante, de tanins et d'arômes. L'absence de cinnamoyl estérase dans **VIAZYM EXTRACT ONE** évite la formation de phénols volatils.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

- Extraction et stabilisation de la matière colorante des vins rouges
- Protection contre l'oxydation
- Apporte de la structure et renforce les arômes du vin
- Amélioration du pressurage et obtention d'un meilleur rendement en jus
- Clarification rapide et efficace en fin de fermentation alcoolique

## APPLICATIONS

---

- Macération en vinification en rouge
- Particulièrement intéressant pour les macérations courtes

## DOSE D'EMPLOI

---

Dose recommandée : 2 à 5 g/100kg selon le temps de macération, la température et le pH.

## MODE D'EMPLOI

---

Diluer ou dissoudre **VIAZYM EXTRACT ONE** dans environ 10L d'eau ou de moût.  
Ajouter la solution sur les raisins foulés ou lors du remplissage de la cuve.  
Bien homogénéiser.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Boîte de 1 kg

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Dès réception, tenir à température inférieure à 25°C. Pour conserver au-delà de la vendange, stocker à une température comprise entre 8°C et 15°C. Emballage ouvert : conserver à une température comprise entre 8°C et 15°C, et 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.*