

VIAZYM EXTRACT

**Préparation enzymatique pectolytique concentrée
pour l'extraction du contenu des cellules du raisin de vendange rouge**

CARACTERISTIQUES

VIAZYM EXTRACT est une préparation enzymatique 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** évite la formation de phénols volatils.

VIAZYM EXTRACT existe sous forme liquide ou poudre.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Extraction des précurseurs aromatiques de la vendange blanche pour développer les arômes et le volume des vins blancs
- Extraction et stabilisation de la matière colorante des vins rouges
- Extraction de tanins qui vont stabiliser la couleur, protéger contre l'oxydation, apporter de la structure et supporter les arômes du vin
- Amélioration du pressurage, meilleur rendement en jus
- Clarification rapide et efficace en fin de fermentation alcoolique

APPLICATIONS

- Macération de cépages blancs : Sauvignon blanc, Sémillon, ...
- Macération en vinification en rouge
- Particulièrement intéressant pour les macérations courtes

DOSE D'EMPLOI

Vendange blanche :

2 à 4 mL (ou g)/100kg selon le temps de macération, la température et le pH

Vendange rouge :

1 à 3 mL (ou g)/100kg selon le temps de macération, la température et le pH

MODE D'EMPLOI

Diluer ou dissoudre **VIAZYM EXTRACT** 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

Bidon de 100 mL, 1 L, 10 L

Boîte de 100 g et 1kg

220/2018 - 1/2

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

CONSERVATION

Liquide :

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.

Poudre :

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.