

VIAZYM FLOT

Preparación enzimática pectolítica líquida para la flotación de mostos

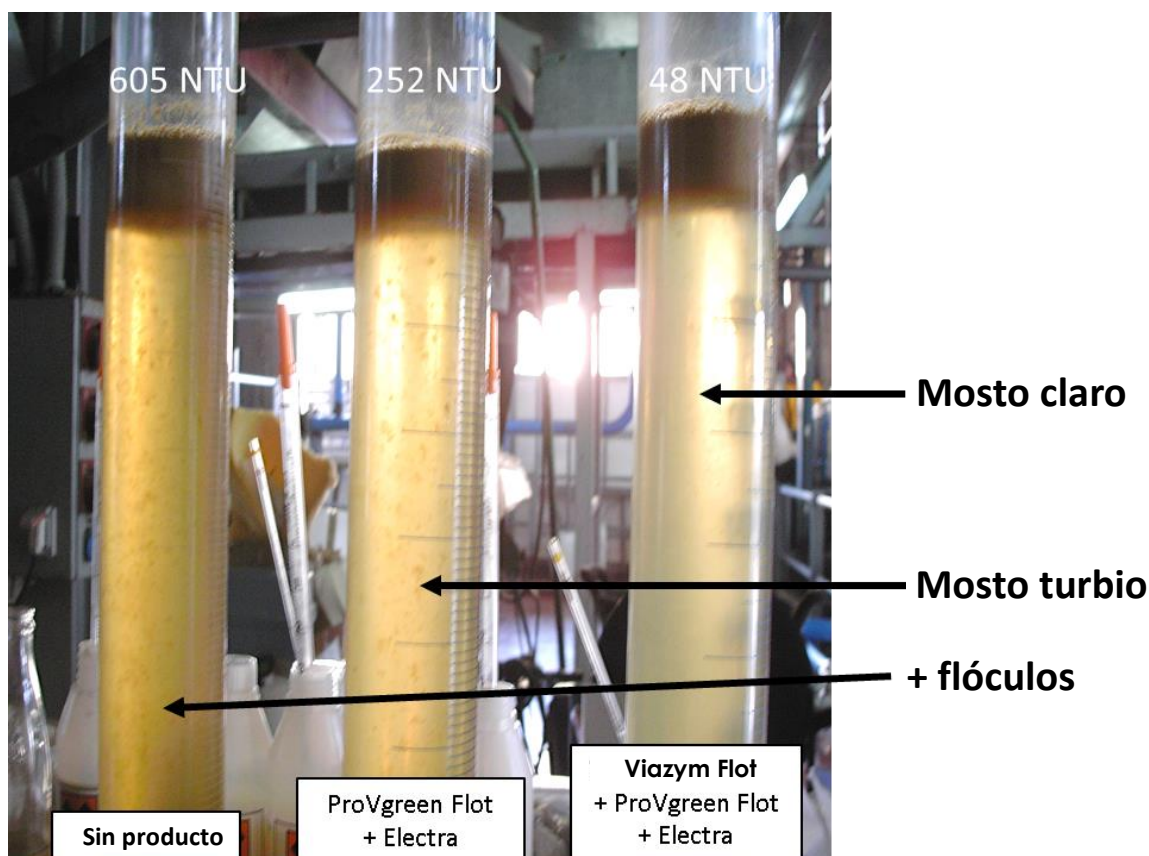
CARACTERÍSTICAS

VIAZYM FLOT es una preparación enzimática líquida, obtenida a partir de *Aspergillus niger*, concentrada en pectinasas: poligalacturonasa, pectin metil esterasa y pectina liasa, para una clarificación rápida y eficaz.

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

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Degradación de las pectinas.
- Clarificación rápida del mosto.
- Obtención de un sombrero compacto de fangos.



APLICACIONES

- Flotación de mostos blancos, rosados y tintos de termovinificación, gracias a su rapidez de acción.

220/2018 – 1/2

DOSIS

Dosis recomendada: 2 a 4 mL/hL, en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

MODO DE EMPLEO

Diluir **VIAZYM FLOT** en aproximadamente 10 L de agua o mosto.
Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de utilización:

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

PRESENTACIÓN

Envase de 1 L

CONSERVACIÓN

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.

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.