

VIAZYM FLOT

Préparation enzymatique pectolytique liquide pour la flottation des moûts

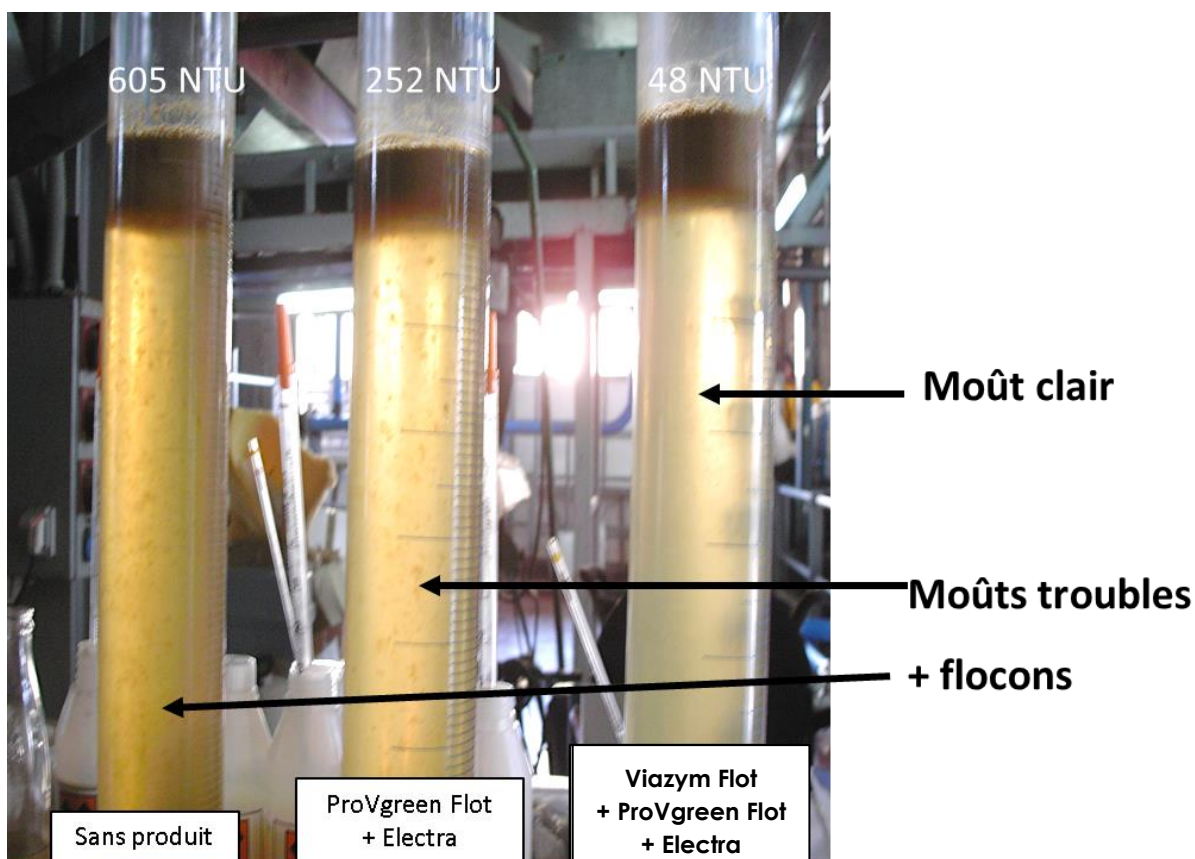
CARACTERISTIQUES

VIAZYM FLOT est une préparation enzymatique liquide, issue d'*Aspergillus niger*, concentrée en pectinases : polygalacturonase, pectine méthyle estérase, pectine lyase pour une clarification rapide et efficace.

L'absence de cinnamoyl estérase dans **VIAZYM FLOT** évite la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Dégradation des pectines
- Clarification rapide des moûts
- Obtention d'un chapeau de bourbes bien tassées



APPLICATIONS

- Flottation des moûts blancs, rosés et rouges de thermovinification grâce à sa rapidité d'action.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 4 mL/hL selon le temps de contact, la température et le pH.

MODE D'EMPLOI

Diluer **VIAZYM FLOT** dans environ 10 L d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

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

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 L

CONSERVATION

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.

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.