

## VIAZYM FLUX

---

**Preparación enzimática específica líquida para la clarificación y la filtración de mostos y vinos**

### CARACTERÍSTICAS

---

**VIAZYM FLUX** es una preparación enzimática líquida obtenida a partir de *Aspergillus niger* y *Trichoderma reesei*, muy concentrada en pectinasas y en actividades celulasas y  $\beta$ -glucanasas. Desarrollada específicamente para la clarificación y la filtración de mostos y vinos.

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

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Degradación de las pectinas.
- Degradación de los glucanos secretados por *Botrytis*.
- Clarificación eficaz.
- Protección contra la oxidación.
- Degradación de las paredes celulares de las levaduras, favorable para la crianza sobre lías.

### APLICACIONES

---

- Al final de la fermentación alcohólica, independientemente del tipo de vinificación:
  - Prepara el vino para la clarificación, inicia su crianza, participa de su clarificación estática y mejora su filtrabilidad.
- En el vino acabado, prefiltración antes del embotellado:
  - Mejora netamente la filtrabilidad, aumenta el rendimiento de la filtración, optimiza el uso de medios para la filtración (menor cantidad de tierras de filtración, aumenta la vida útil de las membranas).
- Limpieza de las membranas de ultrafiltración (protocolo disponible bajo demanda).

### DOSIS

---

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

### MODO DE EMPLEO

---

Diluir **VIAZYM FLUX** en 10 L de agua, mosto o vino.

Añadir al total de 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

Garrafa de 10 L

**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](http://www.martinvialatte.com)

## 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.*