VIAZYM ROUGE

Enzima pectolítica para la clarificación de mostos y vinos tintos

CARACTERÍSTICAS

VIAZYM ROUGE es una enzima pectolítica para la clarificación de mostos y vinos tintos.
VIAZYM ROUGE se presenta en forma microgranulada.
La ausencia de cinamoil esterasa en **VIAZYM ROUGE** evita la formación de fenoles volátiles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Degradación de las pectinas.
- Clarificación más rápida.

APLICACIONES

- Para mejorar la clarificación de mostos (tanto de escurrido como de prensa) y vinos tintos.

DOSIS

Dosis recomendada: 2 a 5 g/hL, en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

MODO DE EMPLEO

Disolver **VIAZYM ROUGE** en 10 veces su peso 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

Bote de 100 g

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura inferior a 25 °C. Para conservarlo después de la vendimia, guardar a una temperatura entre 8°C y 15°C.
Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8°C y 15°C 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.

220/2018 –1/1

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**