

VIAZYM ROUGE

Enzima pectolítica para a clarificação de sumos ou de vinhos tintos

CARACTERÍSTICAS

VIAZYM ROUGE é uma enzima pectolítica destinada para a clarificação de sumos ou de vinhos tintos.

VIAZYM ROUGE apresenta-se na forma microgranulada.

A ausência de cinamoil esterase no **VIAZYM ROUGE** evita a formação de fenóis voláteis.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Degradação de pectinas
- Clarificação mais rápida

APLICAÇÕES

- Para melhorar a clarificação de sumos (gota, prensa) ou dos vinhos tintos.

DOSAGEM

Dose recomendada: 2 a 5 g/hL de acordo com o tempo de contato, a temperatura e o pH.

INSTRUÇÕES DE USO

Dissolver **VIAZYM ROUGE** em 10 vezes o seu peso de água ou de mosto.
Incorporar ao volume a ser tratado. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

De 100g

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Logo após a recepção, manter a uma temperatura inferior a 25°C. Para conservar depois do período da colheita, armazenar em uma temperatura entre 8°C e 15°C.

Embalagem aberta : conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C e utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

220/2018 -1/1