

VIAZYM ROUGE

**Пектолитический фермент
для осветления сусла красных вин,**

ХАРАКТЕРИСТИКИ

VIAZYM ROUGE - это пектолитический фермент для осветления сусла красных вин.

VIAZYM ROUGE представлен в форме микрогранул.

Отсутствие циннамоил эстеразы в VIAZYM ROUGE предотвращает появление летучих фенолов.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Разложение пектинов
- Быстрое осветление

ПРИМЕНЕНИЯ

- Для осветления сусла (самотек, после пресса) или красных вин,

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка: 2 - 5 мл/гл в зависимости от времени контакта, температуры и pH.

Максимальная разрешенная дозировка, согласно действующим европейским нормам, не предусмотрена.

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Растворить **VIAZYM ROUGE** 1 к 10 в воде или сусле.

Добавить в обрабатываемый объем. Довести до однородной массы.

Использование:

Препарат для профессионального использования в виноделии.

Использовать в соответствии с действующими нормами.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пектиназы, мальтодекстрин. Не содержит ГМО.

Ферментная активность:

Пектиназы (ЕС 3.2.1.15) > 50000 AJDU/г

УПАКОВКА

Коробка 100 кг

261/2018-1/2

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

ХРАНЕНИЕ

Целую запечатанную упаковку хранить в сухом темном месте без посторонних запахов. С момента получения хранить при температуре ниже 25°C. Вне сезона уборки хранить при температуре 8°C - 15°C.

После открытия упаковки хранить при температуре 8°C - 15°C.

Использовать как можно быстрее.

Информация, указанная ниже, соответствует нашим знаниям, актуальным на данный момент. Она дается без обязательств и гарантии, так как условия использования - не под нашим контролем. Она не освобождает клиента от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Данный документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия SOFRALAB