

VIAZYM THERMO

**Preparação enzimática pectolítica líquida
para a clarificação de mostos após a termovinificação ou a flash détente**

CARACTERÍSTICAS

VIAZYM THERMO é uma preparação enzimática pectolítica líquida, derivada do *Aspergillus niger*, especificamente formulado para tratar os mostos tintos após a termovinificação ou a *flash détente*.

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

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Degradação de pectinas
- Degradação de coloides liberados durante o tratamento térmico
- Melhora a capacidade de filtração
- Economia de terra de filtração

APLICAÇÕES

- Após a termovinificação ou a *flash détente* (temperatura do mosto < 65 °C), para melhorar a filtração de mostos tintos termo-tratados e, mais tarde, os vinhos tintos correspondentes.

DOSAGEM

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

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **VIAZYM THERMO** em cerca de 10 L de água ou de mosto.

Incorporar ao volume a ser tratado quando a sua temperatura estiver inferior a 65°C. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Frasco de 1L e Bidão de 10 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem: logo após a recepção, conservar a uma temperatura entre 8°C e 15°C, fora do gelo, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

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 das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.