



VIAZYM® FLUX

Preparación enzimática líquida obtenida a partir de *Aspergillus niger* y *Trichoderma reesei*, muy concentrada en pectinasas y en actividades β -glucanasas.



Protección contra la oxidación

Degradación de las pectinas y de los glucanos secretados por *Botrytis*

Clarificación y la filtración de mostos y vinos



PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- La ausencia de cinamoil esterasa en **VIAZYM® FLUX** evita la formación de fenoles volátiles.
- Degradación de las paredes celulares de las levaduras, favorable para la crianza sobre lías.
- 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).



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.



DOSIS

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



1 L