



VIAZYM® FLUX

Préparation enzymatique liquide issue d'*Aspergillus Niger* et *Trichoderma reesei* très concentrée en pectinases et en activités β -glucanases.



Protection contre l'oxydation

Dégradation des pectines et des glucanes sécrétés par Botrytis

Clarification et filtration des moûts et des vins



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- L'absence de cinnamoyl estérase dans VIAZYM® FLUX évite la formation de phénols volatils.
- Dégradation des parois cellulaires des levures favorable à l'élevage sur lies.
- En fin de fermentation alcoolique quel que soit la vinification :
 - Prépare le vin au collage,
 - Commence son élevage,
 - Participe à sa clarification statique,
 - Améliore sa filtrabilité.
- Sur vin fini préfiltration de mise en bouteilles :
 - Améliore très nettement la filtrabilité,
 - Augmente les rendements de filtration,
 - Optimise la consommation de média filtrants (moins de terres de filtration, durée de vie des membranes augmentée).
- Nettoyage des membranes d'ultrafiltration (protocole sur demande)



CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à une température comprise entre 8°C et 15°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : conserver à une température comprise entre 8°C et 15°C, hors gel et à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.



DOSE D'EMPLOI

3 à 5 mL/hL selon le temps de contact, la température et le pH.



MODE D'EMPLOI

Diluer VIAZYM® FLUX dans 10 L d'eau, de moût ou de vin.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.



CONDITIONNEMENT



1 L