



VIAZYM® FLUX

Preparação enzimática líquida derivada do *Aspergillus niger* e do *Trichoderma reesei*, altamente concentrada em pectinases, em atividades β -glucanase.



Proteção contra a oxidação

Degradação de pectinas e glucanos secretados pelo *Botrytis*

Clarificação e a filtração de mostos e de vinhos



PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- A ausência de cinamoil esterase no **VIAZYM® FLUX** evita a formação de fenóis voláteis.
- Degradação das paredes celulares de leveduras favorável ao envelhecimento sobre borras.
- No final da fermentação alcoólica seja qual for o tipo de vinificação:
 - Prepara o vinho para a colagem
 - Inicia seu envelhecimento
 - Participa da sua clarificação estática e melhora da sua filtrabilidade.
- No vinho finalizado pré-filtração para o engarrafamento:
 - Melhora de forma muito eficaz a filtrabilidade
 - Aumenta o rendimento de filtração
 - Otimiza o consumo de mídias de filtro (menos terra de filtração, aumenta o tempo de vida útil das membranas).
- Limpeza das membranas de ultrafiltração (protocolo sob pedido).



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.



DOSAGEM

3 a 5 mL/hL de acordo com o tempo de contato, a temperatura e o pH.



INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **VIAZYM® FLUX** em 10 L de água, de mosto ou de vinho. 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



1 L