



VIAZYM® FLUX

это ферментный жидкий препарат из *Aspergillus niger* и *Trichoderma reesei* с высокой концентрацией пектиназ с активностью β-глюконаз.



Защита от окисления

Разложение пектинов и глюканов с содержанием Ботритиса

осветления и фильтрации сусла и вина



ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Отсутствие циннамоила эстеразы в **VIAZYM® FLUX** помогает избежать формирования летучих фенолов.
- Разложение клеточной оболочки дрожжей, что благоприятно для выдерживания на осадке.
- В конце спиртового брожения вне зависимости от винификации:
 - подготовка вина к оклейке
 - начало выдержки,
 - улучшение осветления в статичном положении и улучшение фильтруемости
- На готовых винах, перед фильтрацией при розливе:
 - улучшение фильтруемости
 - уменьшение потерь при фильтрации
 - оптимизация использования фильтрующих элементов (меньше кизельгура, оптимальный срок службы мембраны).
- Очистка мембран ультрафильтрации (инструкция предоставляется по желанию клиента)



ХРАНЕНИЕ

Упаковка цельная, запечатанная: хранить с момента получения при температуре 8°C - 15°C, в удалении от отрицательных температур и света, в сухом месте без посторонних запахов. При открытой упаковке хранить при температуре 8°C - 15°C, в удалении от отр. температур. 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



ДОЗИРОВКА

3 - 5 мл/гл в зависимости от времени контакта, температуры и pH.



ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Развести **VIAZYM® FLUX** в 10 л воды, сусла или вина. Добавить в обрабатываемый объем. Довести до однородной массы.

Использование:

Препарат для профессионального использования в виноделии. Использовать в соответствии с действующими нормами.



УПАКОВКА



1 л