



VIAZYM® MP

Пекталитический ферментный препарат для настаивания на кожице винограда и получения ароматных вин с фруктовыми нотами.



Проявление
сортовых
ароматов (тиолы)

высвобождения
ароматов -
предшественников

Получение
плотного осадка



ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- это ферментный препарат в микрогранулах из *Aspergillus niger* с концентрацией пектиназы, чье действие усилено целлюлазами и гемицеллюлазами. Действие β-глюкозидазы способствует освобождению предшественников ароматов.
- Отсутствие циннамоил эстеразы в **VIAZYM® MP** предотвращает появление летучих фенолов.
- Разложение пектинов позволяет оптимизировать качество прессования с увеличением количества полученного сусла и быстрее осветлять сусло
- Разложение растительной клеточной оболочки для высвобождения ароматов - предшественников.



ХРАНЕНИЕ

Целую запечатанную упаковку хранить в сухом темном месте без посторонних запахов. С момента получения хранить при температуре ниже 25°C. Вне сезона уборки хранить при температуре 8°C - 15°C. После открытия упаковки хранить при температуре 8°C - 15°C. 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

1-4 гр / 100 кг винограда в зависимости от сорта, продолжительности и температуры мацерации.



ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Растворить **VIAZYM® MP** в 10 л воды или сусла.
Добавить в обрабатываемый объем
Довести до однородной массы.

Использование:

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



УПАКОВКА



100 г
1 кг