

ZYMOLYSE CLAR FAST L FCE

DOLMAR

DESFANGADO RÁPIDO DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ZYMOLYSE CLAR FAST L FCE, preparado enzimático que engloba una alta actividad pectolítica muy concentrada con actividades como: poligalacturonasa, pectina-metilesterasa y pectato-liasa, que hidrolizan las pectinas de la uva favoreciendo así el desfangado y la limpidez de los mostos y vinos.

Su alta actividad hace de **ZYMOLYSE CLAR FAST L FCE** la enzima perfecta para desfangar rápido los mostos en casos de variedades con dificultad a la hora de la clarificación. También idónea para casos en los que queramos reducir el tiempo de desfangado, bien para disminuir el coste de frío, o bien para aquellas vendimias alteradas donde la limpidez del mosto es más complicada.

Con **ZYMOLYSE CLAR FAST L FCE** conseguimos aumentar la rapidez en el desfangado de los mostos aún a bajas temperaturas, así como la calidad del mismo, facilitando también la clarificación y filtración posterior de los vinos. Su alta actividad ayuda además a la compactación de las lías.

ZYMOLYSE CLAR FAST L FCE contiene una baja concentración de cinamil-esterasa, reduciendo así la cantidad de ácidos fenólicos libres y limitando la concentración de 4-vinil-fenol y de 4-vinil-guayacol.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis para vinos blancos: 1 – 3 ml/Hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No se recomienda utilizar tras tratamientos con bentonita. No adicionar bentonita hasta que las enzimas hayan finalizado su actividad ya que la bentonita inactiva la enzima. El tratamiento con SO₂ y taninos a las dosis habituales empleadas, no interfiere en la actividad de la enzima, no obstante, no se deben incorporar ambos preparados conjuntamente.

MODO DE EMPLEO

Adicionar al total del volumen a tratar asegurando un buen reparto del producto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 250 g, 1 kg, 5 kg y 22 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en lugar seco y sin olores. Mantener entre +4°C y +8°C. Una vez abierto el envase, conservar en el frigorífico y utilizar rápidamente.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/12/2019



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras
C/ La industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es