

## ZYMOLYSE CLAR UP L FCE

# DOLMAR

### ENZIMA DE FLOTACIÓN

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

La flotación es un sistema de clarificación de los mostos que nos permite realizar desfangados dinámicos, obteniendo una serie de ventajas como:

- Ahorro en tiempo y en costes; se reducen las frigorías necesarias para los desfangados de los mostos.
- Mejora en los datos de turbidez y en la homogeneización de los mismos.
- En caso de vendimias botrytizadas, se evitan malos olores y sabores indeseados.
- Eliminamos la inmovilización de depósitos, pudiendo agilizar los procesos de elaboración.

**ZYMOLYSE CLAR UP FCE L DOLMAR** engloba actividades pectolíticas concentradas como: poligalacturonasa, pectina-metilesterasa y pectato-lyasa, que hidrolizan las pectinas de la uva favoreciendo así la flotación y la limpieza de los mostos.

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

El uso de **ZYMOLYSE CLAR UP FCE L DOLMAR** permite reducir la viscosidad de los mostos, facilitando así el ascenso de las partículas en los procesos de flotación.

Con **ZYMOLYSE CLAR UP FCE L DOLMAR** se consigue aumentar la rapidez en la flotación de los mostos aun con bajas temperaturas, así como la calidad de los mismos. La presentación en forma líquida, facilita el uso de la enzima así como la distribución y homogeneización de la misma.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

Dosis para vinos secos: 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 SO<sub>2</sub> 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 tras la estrujadora o a la salida de la prensa.

#### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 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