

ZYMOLYSE EXTRA HM L FCE

DOLMAR

ENZIMA LÍQUIDA DE EXTRACCIÓN DE ANTOCIANOS, TANINOS Y
PRECURSORES AROMÁTICOS EN VINOS TINTOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ZYMOLYSE EXTRA HM FCE L es un preparado enzimático concentrado que engloba actividades como pectinasa, que degrada la cadena principal de las pectinas (poligalacturonasa, pectina-metilesterasa, pectato liasa) junto a celulasa, degradación de la celulosa y hemicelulasas, degradación del grupo de hemicelulasas de las paredes celulares de las plantas.

Con estas acciones conseguimos la extracción del contenido de las células de la uva, incrementando la intensidad colorante, la concentración polifenólica y los aromas de los mostos tratados.

Con **ZYMOLYSE EXTRA HM FCE L** no sólo aumentamos el color de los vinos sino que éste será más estable en el tiempo gracias a la extracción conjunta de taninos y antocianos.

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

De fácil aplicación, el uso de **ZYMOLYSE EXTRA HM FCE L** permite obtener un mosto de mayor calidad de forma más fácil y rápida, con mayor calidad organoléptica.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de empleo recomendada: de 2 a 4 ml por cada 100 Kilos de pasta.

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 1, 5 y 20 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



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es