

## ZYMOLYSE M PRO

# DOLMAR

ESTABILIZACIÓN PROTEICA, DESARROLLO DE AROMAS

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**ZYMOLYSE M PRO DOLMAR** es un preparado enzimático concentrado que engloba actividades tales como: pectinasa, celulasa y hemicelulasas, capaces de extraer los precursores aromáticos situados en la piel de la uva.

Destacar dentro de las actividades secundarias de **ZYMOLYSE M PRO DOLMAR**, aquellas que ayudan en la eliminación de las proteínas de membrana, contribuyendo a la estabilidad.

**ZYMOLYSE M PRO DOLMAR** ayuda no sólo al desarrollo aromático sino también, por sus actividades pectolíticas, en el desfangado, mejora del rendimiento del prensado, clarificación y filtración de los vinos tratados.

Con **ZYMOLYSE M PRO DOLMAR** conseguimos:

- Extracción de precursores aromáticos de la piel.
- Reducción de proteínas inestables en mosto.
- Reducción de la dosis necesaria de bentonita para la estabilización posterior de los vinos.
- Vinos con mayor persistencia, complejidad e intensidad aromática.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis de empleo recomendada de 1-3 g/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 de volumen a tratar asegurando un buen reparto del producto.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 250g y 1kg. 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