

ZYMOLYSE MUSCAT L

DOLMAR

ASOCIACIÓN ENZIMÁTICA EN BASE A PECTINASAS, CELULASAS Y β -GLUCOSIDASA

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La variedad moscatel contiene naturalmente una alta concentración en pectinas, hecho que se incrementa para la elaboración de vinos dulces y semidulces. Para ello, **ZYMOLYSE MUSCAT L DOLMAR** posee una actividad pectolítica altamente concentrada, que va a ayudar en los procesos de limpieza de los mostos, tanto en flotación como en desfangados estáticos. Así mismo, debido a la importancia de evitar oxidaciones en el ciclo de prensado e incrementar el rendimiento del mismo para acortar dicho ciclo, **ZYMOLYSE MUSCAT L DOLMAR** aporta además una importante cantidad de celulasas y hemicelulasas que van a ayudar a degradar los tejidos de las uvas.

Por otra parte, dentro del perfil aromático de los mostos, encontramos precursores glicosídicos como los terpenos y norisoprenoides que, al estar unidos a moléculas de glucosa, no son volátiles y por tanto no pueden formar parte del aroma del vino. Estos precursores necesitan liberarse de la molécula de glucosa para pasar a ser volátiles y así pasar a formar parte del perfil aromático de los vinos.

ZYMOLYSE MUSCAT L DOLMAR es una mezcla concentrada de actividades entre las que destaca la β -glucosidasa, capaz de actuar sobre estos precursores aromáticos liberándolos y haciéndolos partícipes de la paleta de aromas de los vinos.

La baja actividad pectin-esterasa de **ZYMOLYSE MUSCAT L DOLMAR**, reduce los contenidos en metanol de los vinos.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de empleo recomendada de 2-4 ml/100 kg.

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

Añadir la disolución al volumen de mosto a tratar asegurando una buena homogeneización.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 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



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es