

ZYMOLYSE PRESS L

DOLMAR

AUMENTO DEL RENDIMIENTO DE PENSADO

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Hoy en día resulta de creciente importancia aumentar el rendimiento de los pensados en las variedades de uva blancas y disminuir los tiempos de los ciclos de pensado.

ZYMOLYSE PRESS L es un preparado enzimático que engloba actividades pectinasa, celulasa, hemicelulasas, arabinasa y xylanasa capaces de hidrolizar las paredes celulares de las uvas de variedades blancas, permitiendo un aumento del rendimiento del pensado junto con una disminución de los tiempos del mismo.

Se recomienda el uso de **ZYMOLYSE PRESS L** en todos aquellos casos en los que se quiera aumentar el rendimiento del pensado, tales como cosechas cortas, pensado de uvas más secas de lo habitual o aquellos casos en los que se quiera aumentar el rendimiento de producción.

ZYMOLYSE PRESS L también está especialmente recomendado en aquellos procesos en los que se busca una disminución de los tiempos de producción, como es el caso de los procesos de pensado continuo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de empleo recomendada de 2-5 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

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

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 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