

## ZYMOLYSE THERMO L

# DOLMAR

### EXTRACCIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL COLOR EN PROCESOS DE TERMOVINIFICACIÓN

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**ZYMOLYSE THERMO L FCE DOLMAR** es un preparado enzimático concentrado, idóneo en el tratamiento de mostos que hayan pasado por termo vinificación.

Estos mostos presentan un elevado contenido en pectinas debido a la temperatura alcanzada y por tanto deben de ser clarificados antes de la fermentación, mejorando su capacidad posterior a la filtración.

**ZYMOLYSE THERMO L FCE DOLMAR** ayuda en la mejora de las características organolépticas de los vinos ya que al fermentar los mostos limpios evitamos el desarrollo de aromas indeseados.

Con **ZYMOLYSE THERMO L FCE DOLMAR** conseguimos compactar las lías y mejorar el rendimiento.

#### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

##### Dosis de uso

Dosis para vinos blancos: 1-3 ml/100kg.

##### 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

Homogeneizar **ZYMOLYSE THERMO L FCE DOLMAR** a razón de 50 g de producto por 1 litro de mosto.

Adicionar la disolución sobre el mosto una vez la temperatura del mismo haya bajado a los 65 °C al total de volumen a tratar, asegurando una buena homogeneización.

#### 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