

ZYMOLYSE VQ CL DOLMAR

ENZIMA DE CLARIFICACION ESTATICO Y FLOTACIÓN

CARACTERÍSTICAS

La limpieza de los mostos antes de la fermentación alcohólica trae consigo distintas mejoras en las características organolépticas de los vinos, eliminación de aromas indeseados, ayuda en la eliminación de notas verdes, amargas.

A su vez conseguimos compactar las lías, mejorando el rendimiento. Todo esto sumado a la reducción en tiempo y por lo tanto en el ahorro en frigorías.

Estas operaciones se pueden realizar de forma estática desfangado convencional o de forma dinámica a través de la flotación.

Para facilitar ambas técnicas Dolmar pone en el mercado la enzima **ZYMOLYSE VQ L DOLMAR** que engloba actividades pectolíticas concentradas como poligalacturonasa que favorece la limpieza de los mostos.

El uso de **ENZIMA VQ L DOLMAR** permite reducir la viscosidad de los mostos facilitando así el ascenso de las partículas en los procesos de flotación y la caída al fondo en el caso de desfangado estático.

La presentación en formato líquida facilita el uso de la enzima así como la distribución y homogeneización de la misma.

DOSIS DE EMPLEO

Su utilización para vino blanco es de 3-5 g/hl. Como para todas las enzimas, irá en función de la temperatura de trabajo y del tiempo de contacto.

UTILIZACIÓN

Adicionar al total del volumen a tratar asegurando un buen reparto del producto tras la estrujadora o a la salida de la prensa.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en lugar seco y sin olores, a una temperatura inferior a 25°C.

Para la conservación de un año para otro: mantener entre +4°C y +8°C. Una vez abierto el envase, conservar en el frigorífico y utilizar rápidamente.

PRESENTACIÓN: Líquida

Envases de 22 kg.

ATENCIÓN

No utilizar bentonita al mismo tiempo que las enzimas puesto que éstas serían adsorbidas por ella. Utilizar la bentonita aproximadamente 2-3 horas después de adicionar las enzimas. Esperar un tiempo (½ - 1 hora) entre la adición de sulfuroso y las enzimas.

PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Cd [mg/kg]:<0,5
Hg [mg/kg]:<0,5
As [mg/kg]:<3
Pb [mg/kg]:<5
Coliformes [CFU/g]:<30
E. Coli: AUSENCIA

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 479/2008 y 606/2009 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.

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte, en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control.
Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

