

ZYMOLYSE β -GLUCOS

DOLMAR

INCREMENTO DEL PERFIL AROMÁTICO EN VARIEDADES BLANCAS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

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.

Esta acción es lenta y sólo se da durante la conservación de los vinos. Gracias a la ayuda de preparados enzimáticos como el presente en **ZYMOLYSE β -GLUCOS**, se puede acelerar el proceso de liberación y ampliar el perfil aromático de los vinos blancos.

El preparado enzimático que contiene **ZYMOLYSE β -GLUCOS** es una mezcla concentrada de actividades entre las que destaca la β -glucosidasa. Actividad capaz de actuar sobre estos precursores aromáticos, liberándolos y haciéndolos partícipes de la paleta de aromas de los vinos.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis para vinos secos: 3-5 g/Hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

No contiene.

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

Disolver **ENZIMA β -GLUCOS** en agua y adicionar al total del volumen a tratar asegurando un buen reparto del producto. El contacto con el vino debe ser de 1 a 4 semanas, catándolo hasta llegar al efecto deseado. Una vez conseguido, tratar el vino con bentonita para desactivar la enzima a una dosis de 10 a 15 g/Hl y filtrar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 50 g, 250 g y 1 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 y seguridad 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 ionizant

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