

VIAZYM AROMA

Pektolytický enzymový přípravek pro uvolňování terpenových vůní ve vínech.

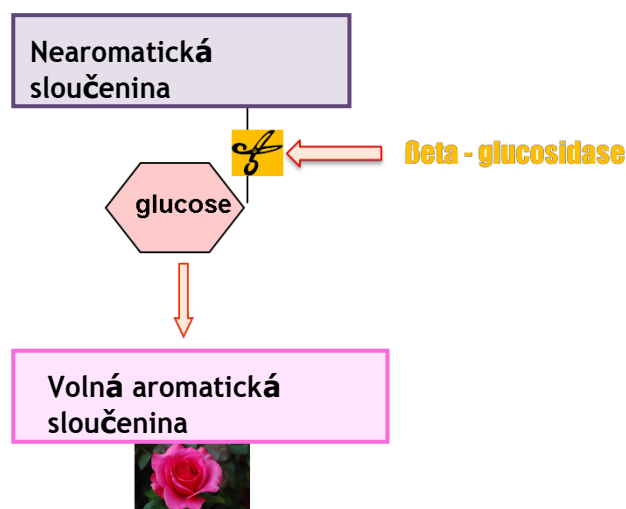
CHARAKTERISTIKA

VIAZYM AROMA je mikro – granulovaný enzym získaný především z *Aspergillus niger* s vysokou aktivitou beta – glukosidázy (β glucosidase).
Nedostatek skořicové esterázy v přípravku **VIAZYM AROMA** zabraňuje tvorbě těkavých fenolů.

ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

Ve vínech jsou terpenové aroma, jako je linalool, nerol, geraniol a citronellol, vázána na molekulu glukózy jako nearomatické glykolytické prekurzory.

VIAZYM AROMA přispívá k uvolňování vázaných vůní (aromat) tím, že snižuje vazbu mezi glukózou a aromatickou sloučeninou, která se potom stává těkavou a aromatickou (viz. schéma níže).



OBLAST POUŽITÍ

VIAZYM AROMA vyrobí více aromatické vína, pokud je použit s těmito odrůdami:

- Alsaské odrůdy: Ryzlink, gewürztraminer, pinot Gris
- muškát
- chenin
- viognier
- chardonnay

VIAZYM AROMA podporuje odkalení vín.

APLIKAČNÍ DÁVKA

Doporučená aplikační dávka je: 2 až 5 g/HL

POKYNY K POUŽITÍ

Rozředte **VIAZYM AROMA** v dostatečném množství vody nebo moštu.

Přidejte do objemu, který má být ošetřen.

Zajistěte řádné promíchání v objemu.

Na základě degustace zastavte působení enzymu bentonitem v množství 10 až 20 g/HL.

Opatření pro použití:

Výrobek je určen pouze pro profesionální enologické použití.

Použití podle platných předpisů.

BALENÍ

100g balíček

SKLADOVÁNÍ

Neotevřené balení skladujte při teplotě do 25 ° C, mimo dosah mrazu a světla v suchém prostředí bez zápachu. Po vinobraní skladujte při teplotě mezi 8 ° C a 15 ° C. Otevřené balení: skladujte při teplotě 8 ° C až 15 ° C, mimo dosah mrazu a urychleně spotřebujte.

Poskytnuté informace odpovídají našim současným znalostem. Je poskytována bez závazku nebo záruky, protože podmínky použití jsou mimo naši kontrolu. Opravňuje uživatele k dodržování platných právních předpisů a bezpečnostních předpisů. Tento dokument je vlastnictvím společnosti SOFRALAB a nelze jej bez oprávnění měnit.