

VIAZYM EXTRACT ONE

Pektolytický enzymový přípravek pro extrakci sloučenin hroznových buněk z červených odrůd révy

CHARAKTERISTIKA

VIAZYM EXTRACT ONE je mikrogranulovaný enzym získaný z *Aspergillus niger*, bohatý na pektinázy, s aktivitami celulózy, které degradují buněčné stěny hroznů a extrahují maximum barvy, taninů a aroma. Nepřítomnost skořicové esterázy ve **VIAZYM EXTRACT ONE** zabraňuje tvorbě těkavých fenolů.

ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- Extrakce a stabilizace barvy v červených vínech
- Ochrana proti oxidaci
- Poskytuje strukturu a zvyšuje vůni vína
- Vylepšené lisování, lepší výtěžnost šťávy
- Rychlé a účinné čištění na konci alkoholové kvašení

OBLAST POUŽITÍ

- Macerace červených odrůd
- Velmi vhodný pro krátkodobou maceraci

APLIKAČNÍ DÁVKA

Doporučená aplikační dávka: 2 až 5g/100kg v závislosti na délce macerace, teplotě a pH.

NÁVOD K POUŽITÍ

Zředte nebo rozpustte **VIAZYM EXTRACT ONE** v asi 10 l vody nebo moštu. Přidejte do drcených hroznů nebo při plnění nádrže. Zajistěte správnou homogenizaci.

Opatření k použití:

Výrobek je určen pouze pro profesionální enologické použití. Používejte podle platných předpisů.

BALENÍ

1 kg krabice

UCHOVÁVÁNÍ

Po přijetí skladujte při teplotě do 25 ° C na suchém místě bez zápachu. Chraňte před mrazem a světlem. Po sklizni skladujte při teplotě mezi 8 ° C a 15 ° C. Otevřené balení: Uchovávejte při teplotě mezi 8 ° C a 15 ° C, chraňte před mrazem 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.