

VIAZYM MP

Pektolitičtý enzymový přípravek pro maceraci slupek a zpracování ovocných a aromatických vín

CHARAKTERISTIKA

VIAZYM MP je mikrogranulovaný enzymatický přípravek získaný z *Aspergillus niger*, bohatý na pektinázy, jejichž účinek je posílen aktivitou celulózy a hemicelulózy. B-glukosidázové aktivity přispívají k uvolňování aroma vázaných na prekurzory. Nepřítomnost skořicové esterázy ve **VIAZYM MP** zabraňuje tvorbě těkavých fenolů.

ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- Degradace pektinů zlepšuje lisování s lepším výtěžkem šťávy a rychlým vyčištěním moštů
- Produkuje stlačené kaly
- Degradace buněčných stěn k uvolnění aromatických terpenických prekurzorů
- Odhaluje odrůdové aroma (thioly)

Sekundární proteázové aktivity významně snižují potřebné množství bentonitu, a tak zachovávají extrahovanou chuť.

OBLAST POUŽITÍ

- Macerace slupek bílých a růžových odrůd pro zpracování ovocných a aromatických vín

APLIKAČNÍ DÁVKY

Doporučená aplikační dávka: 2 až 4 g na 100 kg hroznů v závislosti na odrůdě, teplotě a délce macerace.

NÁVOD K POUŽITÍ

Rozpusťte **VIAZYM MP** přibližně v 10 litrech vody nebo moštu. Poté přidejte k objemu, který má být ošetřen. Zajistěte dobré promíchání (homogenizaci).

Bezpečnostní opatření pro použití:

Výrobek je určený pouze pro profesionální použití.
Používejte dle platných předpisů.

BALENÍ

100g krabice

SKLADOVÁNÍ (PÉČE)

Po přijetí uchovávejte neotevřené balení při teplotě do 25 ° C, na suchém místě bez zápachu, chraňte před mrazem a světlem. Po vinobraní skladujte při teplotě mezi 8 ° C a 15 ° C.

Otevřené balení: Uchovávejte při teplotě mezi 8 ° C a 15 ° C, chráněné 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.