

VIAZYM CLARIF EXTREM

Vysoce koncentrovaný tekutý pektolytický enzymový přípravek pro rychlé vyčiření bílých a růžových moštů

CHARACTERISTIKA

VIAZYM CLARIF EXTREM je kapalný enzymatický přípravek s vysokým obsahem pektinázy z *Aspergillus niger*, která umožňuje rychlé vyčiření i za obtížných podmínek. Nepřítomnost cinnamoylsterázy ve **VIAZYM CLARIF EXTREM** zabraňuje tvorbě těkavých fenolů.

ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- Produkuje mošt s nízkou úrovní zákalu při nízkých teplotách (5°C) a pH (od 2.8), bez ohledu na odrůdu a hygienický stav.
- Vynikající výsledky s poškozenými hrozny díky širokému spektru enzymů.
- Vhodný pro "amylový" proces, protože umožňuje výrobu vysoce vyčištěných moštů.
- Vhodný pro namáčení za studena s vývojem charakteristických odrůdových aroma.

OBLAST POUŽITÍ

- Statické vyčištění bílých a růžových moštů bez ohledu na jejich stav. Přidává se po lisování hroznů.
- Flotace bílých a růžových moštů díky jeho rychlému působení.

APLIKAČNÍ DÁVKA

Doporučené aplikační dávky: 0,3 až 1mL/hL podle doby kontaktu, teploty a pH.

NÁVOD K POUŽITÍ

Zředte **VIAZYM CLARIF EXTREM** přibližně v 10 L vody nebo moštu. Přidejte k ošetřovanému objemu. Zajistěte správnou homogenizaci.

Opatření k použití:

Statické vyčiření: přidejte **VIAZYM CLARIF EXTREM** do moštu po lisování.

Výrobek je určen pouze pro profesionální enologické použití.

Používejte podle platných předpisů.

BALENÍ

1 L lahvička

SKLADOVÁNÍ

Neotevřený obal skladujte při teplotě mezi 8 °C a 15 °C na suchém místě s dostatečnou ventilací. Chraňte před mrazem a světlem. Otevřená 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.