

VIAZYM ROUGE

**Enzyme pectolytique
pour la clarification des jus ou des vins rouges**

CARACTERISTIQUES

VIAZYM ROUGE est une enzyme pectolytique destinée à la clarification des jus ou des vins rouges.

VIAZYM ROUGE se présente sous forme microgranulée.

L'absence de cinnamoyl estérase dans **VIAZYM ROUGE** évite la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Dégradation des pectines
- Clarification plus rapide

APPLICATIONS

- Pour améliorer la clarification des jus (goutte, presse) ou des vins rouges

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 5 g/hL selon le temps de contact, la température et le pH.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **VIAZYM ROUGE** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Boite de 100g

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Dès réception, tenir à température inférieure à 25°C. Pour conserver au-delà de la vendange, stocker à une température comprise entre 8°C et 15°C.

Emballage ouvert : conserver à une température comprise entre 8°C et 15°C, et utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

220/2018 –1/1