



VIAZYM® ELEVAGE

Концентриран пектолитичен ензимен препарат за подобряване на органолептичното качество на вина, отлежавали върху утайки.



Ускоряване на отлежаването върху утайки

Подобряване на колоидната и тартратната стабилност на вината

По-добра филтруемост



ЕНОЛОГИЧНИ СВОЙСТВА

- **VIAZYM® ELEVAGE** е микрогранулиран ензимен препарат, концентриран на пектинази, целулази и β -глюканази, с произход *Aspergillus niger*. Този ензим позволява разграждането на клетъчните стени на дрождите и освобождаването на манопротеини, които подобряват органолептичното качество на виното.
- Липсата на цинамоил естеразна активност във **VIAZYM® ELEVAGE** предотвратява образуването на летливи феноли.
- Освобождаване на съединения от клетъчната стена на дрождите като манопротеини и други полизахариди, които придават плътност и обем.
- По-бързо освобождаване на виното за бутилиране.



ДОЗА

3 до 5 g/hL според времето, температурата и pH.



УПОТРЕБА

Разтворете **VIAZYM® ELEVAGE** в приблизително 10 L вода или вино. Внесете към обработвания обем. Хомогенизирайте.

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ПРИ УПОТРЕБА

Продукт за енологична и изключително професионална употреба. Да се използва в съответствие с действащото законодателство.



РАЗФАСОВКИ



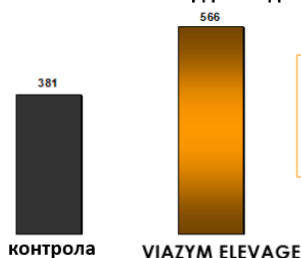
100 G



СЪХРАНЕНИЕ

Пълна, оригинално запечатана опаковка: да се съхранява веднага след получаване при температура между 8°C и 15°C, без риск от замръзване, защитено от светлина, на сухо място без странични миризми. Отворена опаковка: да се съхранява при температура между 8°C и 15°C, без риск от замръзване и да се използва бързо.

Опит в Шардоне с доза 3 g/hL



- Повишаване съдържанието на полизахариди +10% за 2 седмици до +45% за 6 седмици
- Развитие на обем и мекота във вкуса

Информацията, представена по-горе, отразява текущото състояние на нашите познания. Тя се предоставя без ангажимент или гаранция, тъй като условията на употреба са извън нашия контрол. Тя не освобождава потребителя от спазването на действащото законодателство и изискванията за безопасност. Настоящият документ е собственост на SOFRALAB и не може да бъде променян без негово съгласие.

SAS SOFRALAB

79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30