

ZYMOLYSE CLAR FCE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

DESFANGADO DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS. CLARIFICACIÓN DE VINOS DE PRENSA

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ZYMOLYSE CLAR FCE DOLMAR engloba actividades pectolíticas concentradas como: poligalacturonasa, pectinametilsterasa y pectato-liasa, que hidrolizan las pectinas de la uva favoreciendo así el desfangado y la limpidez de los mostos y vinos.

ZYMOLYSE CLAR FCE DOLMAR contiene una baja concentración de cinamil-esterasa, reduciendo así la cantidad de ácidos fenoles libres y limitando la concentración de 4-vinil-fenol y de 4-vinil-guayacol.

El uso de **ZYMOLYSE CLAR FCE DOLMAR** permite obtener un mosto de mayor calidad, de forma más fácil y rápida.

Con **ZYMOLYSE CLAR FCE DOLMAR** se consigue aumentar la rapidez en el desfangado de los mostos aún con bajas temperaturas, así como la calidad del mismo eliminando aromas indeseables. Además, facilita la clarificación y filtración posterior de los vinos.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis para vinos blancos: 1-3 g/hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No se recomienda utilizar tras tratamientos con bentonita. No adicionar bentonita hasta que las enzimas hayan finalizado su actividad ya que la bentonita inactiva la enzima. El tratamiento con SO₂ y taninos a las dosis habituales empleadas, no interfiere en la actividad de la enzima, no obstante, no se deben incorporar ambos preparados conjuntamente.

MODO DE EMPLEO

Adicionar al total del volumen a tratar asegurando un buen reparto del producto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 100 g, 250 g y 1 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en lugar seco y sin olores. Mantener entre +5°C y +15°C

Una vez abierto el envase, conservar en el frigorífico y utilizar rápidamente.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com