

ZYMOLYSE EXTRA RED FCE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

EXTRACCIÓN DE ANTOCIANOS, TANINOS Y PRECURSORES AROMÁTICOS EN VINOS TINTOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ZYMOLYSE EXTRA RED FCE es un preparado enzimático concentrado que engloba actividades como: pectinada, que degrada la cadena principal de las pectinas (poligalacturonasa, pectina-metilesterasa, pectato liasa), junto a celulasa (degradación de la celulosa) y hemicelulasa (degradación del grupo de hemicelulasas de las paredes celulares de las plantas).

Al incremento en la extracción del color, hay que sumar la capacidad para extraer taninos. Ambos casos, nos llevan no solo a una mejora en los índices de color, sino también a una mayor estabilidad de este en el tiempo.

El uso de enzimas como **ZYMOLYSE EXTRA RED FCE** no ayuda en la mejora de los índices de color, pero además, amplía el perfil aromático de los vinos.

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

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de empleo recomendada de 1,5 a 3 g/hL. Como para todas las enzimas, irá en función de la temperatura de trabajo y del tiempo de contacto.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No utilizar bentonita al mismo tiempo que las enzimas puesto que éstas serían adsorbidas por ellas. Utilizar la bentonita aproximadamente 2-3 horas después de adicionar las enzimas. Esperar un tiempo (1/2 – 1 hora) entre la adición de sulfuroso y las enzimas.

MODO DE EMPLEO

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

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 kg y 5 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, a una temperatura inferior a 25°C. Para su conservación de un año tras otro, mantener entre +4°C y +8°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: 09/0/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com