

# ZYMOLYSE M P

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## INCREMENTO DEL PERFIL AROMÁTICO DE LOS VINOS MACERACIÓN EN FRÍO

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**ZYMOLYSE M P DOLMAR** es un preparado enzimático concentrado que engloba actividades como: pectinasa, celulasa y hemicelulasas, junto con el refuerzo en actividad  $\beta$ -glucosidasa.

En los mostos encontramos precursores glicosídicos como los terpenos y norisoprenoides que, al estar unidos a moléculas de glucosa, no son volátiles y por tanto no pueden formar parte del aroma del vino.

Gracias a la acción de la enzima  $\beta$ -glucosidasa, estos precursores se liberan de la molécula de glucosa, pasando a ser volátiles y formando así parte del perfil aromático.

**ZYMOLYSE M P DOLMAR** ayuda no sólo al desarrollo aromático sino también, por sus actividades pectolíticas, ayuda en el desfangado, mejora del rendimiento del prensado, clarificación y filtración de los vinos tratados.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis de empleo recomendada de 2-5 g/100 kg.

#### 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 SO<sub>2</sub> 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

Disolver **ZYMOLYSE M P DOLMAR** con mostos (aproximadamente 50 g por cada litro).

Adicionar al total de 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: 06/09/2024



**Dolmar Productos, S.L.U.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

[info@dolmar.es](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)