

# ZYMOLYSE EXTRA FCE L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## EXTRACCIÓN DE TANINOS, ANTOCIANOS Y PRECURSORES AROMATICOS EN VINOS TINTOS

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

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

Con estas acciones conseguimos la extracción del contenido de las células de la uva, incrementando la intensidad colorante, la concentración polifenólica y los aromas de los mostos tratados.

No sólo aumentamos el color de los vinos, sino que éste será más estable en el tiempo gracias a la extracción conjunta de taninos y antocianos.

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

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

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis: 1-3 ml/100kg.

#### 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 y 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 EXTRA FCE L DOLMAR** a razón de 50 ml de producto por cada litro de mosto.

Adicionar la disolución durante el encubado al total de volumen a tratar, asegurando una buena homogeneización.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 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