

# ZYMOLYSE EXTRA TOP FCE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## EXTRACCIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL COLOR AUMENTO DE LA ESTRUCTURA Y LA COMPLEJIDAD AROMÁTICA

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**ZYMOLYSE EXTRA-TOP DOLMAR** es un preparado enzimático concentrado con amplia actividad secundaria. Ayuda en la extracción y estabilización del color en los vinos tintos, así como en su enriquecimiento en taninos, aportando de esta forma mayor estructura y complejidad.

**ZYMOLYSE EXTRA-TOP DOLMAR** ayuda en la extracción de los aromas, obteniendo vinos con un mayor perfil aromático.

Recomendado en la elaboración de tintos de alta gama donde el contenido polifenólico requerido es alto.  
Enzimas concentradas y purificadas, con alta concentración de actividades secundarias.

**ZYMOLYSE EXTRA-TOP DOLMAR** contiene una baja concentración de cinamil-esterasa, reduciendo así la cantidad de ácidos fenólicos libres y limitando la concentración de 4-vinil-fenol y 4-vinil-guaiacol.

El uso de **ZYMOLYSE EXTRA-TOP 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 de empleo recomendada de 1 a 3 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 EXTRA-TOP FCE DOLMAR** a razón de 50 g de producto por 1 litro de mosto.

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

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Microgranulado. Envases de 100 g y 250g. 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](mailto:info@dolmar.es)

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