

# ZYMOLYSE PRESS L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## AUMENTO DEL RENDIMIENTO DE PRENSADO

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Hoy en día resulta de creciente importancia aumentar el rendimiento de los prensados en las variedades de uva blancas y disminuir los tiempos de los ciclos de prensado.

**ZYMOLYSE PRESS L** es un preparado enzimático que engloba actividades pectinasa, celulasa, hemicelulasas, arabinasa y xylanasa capaces de hidrolizar las paredes celulares de las uvas de variedades blancas, permitiendo un aumento del rendimiento del prensado junto con una disminución de los tiempos del mismo.

Se recomienda el uso de **ZYMOLYSE PRESS L** en todos aquellos casos en los que se quiera aumentar el rendimiento del prensado, tales como cosechas cortas, prensado de uvas más secas de lo habitual o aquellos casos en los que se quiera aumentar el rendimiento de producción.

**ZYMOLYSE PRESS L** también está especialmente recomendado en aquellos procesos en los que se busca una disminución de los tiempos de producción, como es el caso de los procesos de prensado continuo.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis de empleo recomendada de 2-5 ml/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

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

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

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