

ZYMOLYSE β -GLUCAN

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Tratamiento de vinos atacados por *Botrytis Cinerea*. Mejora de la crianza sobre lías.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La pared celular de las levaduras se caracteriza por ser rica en glucanos y quitina, así como en mananos y manoproteínas, representando éstas últimas, un 35 - 40 % del contenido total.

Este preparado enzimático es una mezcla concentrada de actividades enzimáticas, entre las que destaca la **β -glucanasa**. Esta es capaz de actuar sobre los glucanos de la pared celular de la levadura, extrayendo manoproteínas.

Estos polisacáridos, especialmente las manoproteínas, se unen a los taninos, suavizándolos y dándoles redondez, aportando de esta manera al vino volumen y suavidad.

Los mostos afectados por *Botrytis cinerea* tienen elevado contenido en glucanos de alto peso molecular, lo que implica una gran dificultad a la hora de la clarificación y filtración. **ZYMOLYSE β -GLUCAN DOLMAR** supone una herramienta muy eficaz en estos casos, degradando los glucanos y facilitando así la filtrabilidad de los vinos.

El uso de **ZYMOLYSE β -GLUCAN DOLMAR** permite obtener un mosto de mayor calidad, de forma más fácil, rápida y con mayor calidad organoléptica.

Este preparado posee el certificado Kosher.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis: 3-5 g/Hl.

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 SO₂ 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 la enzima con mosto (aproximadamente 50 g. por cada litro). Adicionar al total de volumen a tratar asegurando un buen reparto del producto. Su adición se hará al final de la fermentación alcohólica (1000 densidad).

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 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 +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: 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