

## VIAZYM EXTRACT

---

**Preparación enzimática pectolítica concentrada  
para la extracción del contenido de las células de las uvas tintas**

### CARACTERÍSTICAS

---

**VIAZYM EXTRACT** es una preparación enzimática obtenida a partir de *Aspergillus niger*, concentrada en pectinasas y completada con actividades celulasas para degradar las paredes celulares de las uvas y extraer el máximo de materia colorante, taninos y aromas. La ausencia de cinamoil esterasa en **VIAZYM EXTRACT** evita la formación de fenoles volátiles. **VIAZYM EXTRACT** está disponible en forma líquida y en polvo.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Extracción de los precursores aromáticos de las uvas blancas para desarrollar los aromas y el volumen en los vinos blancos.
- Extracción y estabilización de la materia colorante en los vinos tintos.
- Extracción de taninos, que van a estabilizar el color, proteger contra la oxidación, aportar estructura y soportar los aromas del vino.
- Mejora el prensado, con un rendimiento en mosto mayor.
- Clarificación rápida y eficaz al final de la fermentación alcohólica.

### APLICACIONES

---

- Maceración de variedades de uva blancas: Sauvignon blanc, Sémillon, ...
- Maceración en la vinificación en tinto.
- Particularmente interesante para las maceraciones cortas.

### DOSIS

---

**Uvas blancas:**

2 a 4 mL (o g)/100 kg, en función del tiempo de maceración, la temperatura y el pH.

**Uvas tintas:**

1 a 3 mL (o g)/100 kg, en función del tiempo de maceración, la temperatura y el pH.

### MODO DE EMPLEO

---

Diluir o disolver **VIAZYM EXTRACT** en aproximadamente 10 L de agua o mosto. Añadir la solución sobre las uvas estrujadas, o durante el llenado del depósito. Homogeneizar cuidadosamente.

**Precauciones de utilización:**

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

### PRESENTACIÓN

---

Envases de 100 mL, 1 L y 10 L

Botes de 100 g y 1 kg

## CONSERVACIÓN

---

### **Líquido:**

Conservar el envase lleno, con el sellado original. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura entre 8°C y 15°C, alejado del hielo, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8°C y 15°C, alejado del hielo, y utilizar rápidamente.

### **Polvos:**

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura inferior a 25 °C. Para conservarlo después de la vendimia, guardar a una temperatura entre 8°C y 15°C.

Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8°C y 15°C y utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*