

VIAZYM FLOT

Preparação enzimática pectolítica líquida para a flotação de mostos

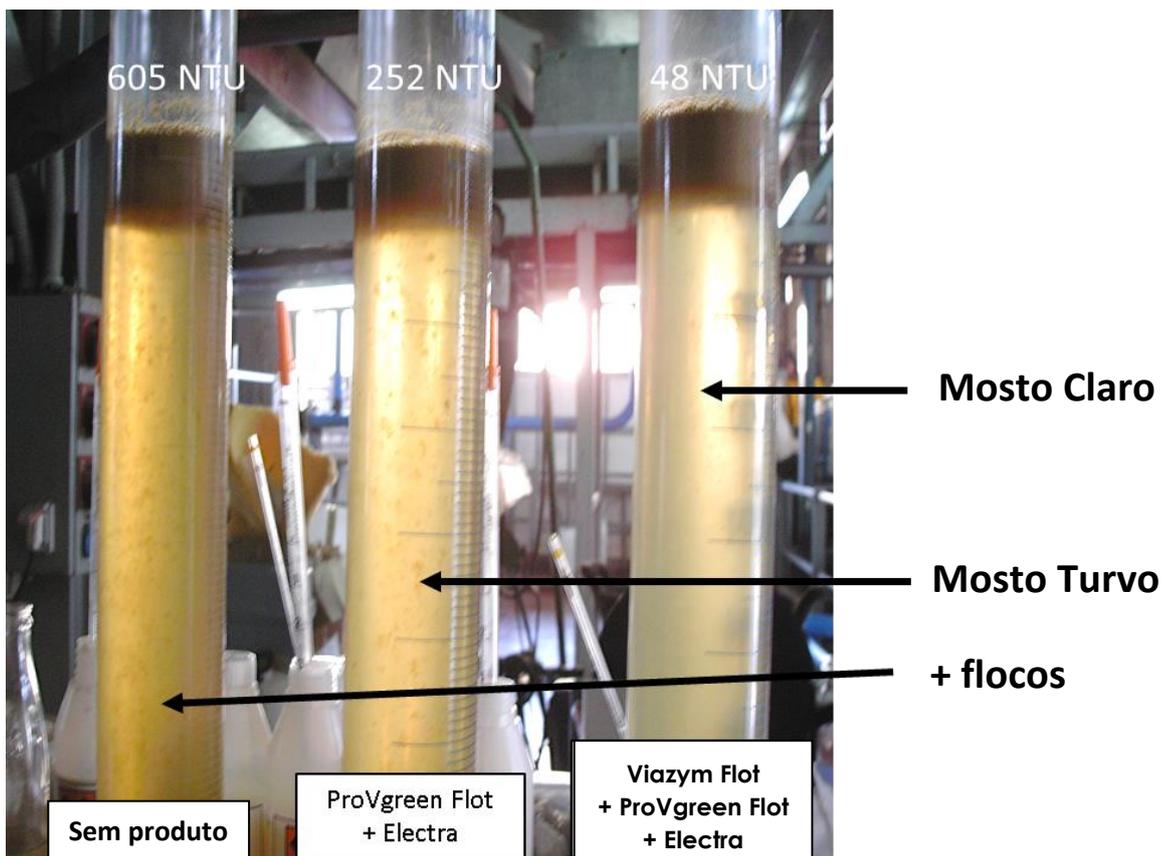
CARACTERÍSTICAS

VIAZYM FLOT é uma preparação enzimática líquida, derivada do *Aspergillus niger*, concentrada em pectinases: poligalacturonase, pectina metil esterase, pectina liase para uma clarificação rápida e eficaz.

A ausência de cinamoil esterase no **VIAZYM FLOT** evita a formação de fenóis voláteis

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Degradação de pectinas
- Clarificação rápida de mostos
- Obtenção de um "Chapéu" de borras bem compactadas



APLICAÇÕES

- Para a Flotação de mostos brancos, rosés e tintos, de termovinificação graças à sua rapidez de ação.

DOSAGEM

Dose recomendada: 2 a 4 mL/hL de acordo com o tempo de contato, a temperatura e o pH.

220/2018 – 1/2

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **VIAZYM FLOT** em cerca de 10 L de água ou de mosto.
Incorporar ao volume a ser tratado. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Frasco de 1 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem: logo após a recepção, conservar a uma temperatura entre 8°C e 15°C, fora do gelo, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C e utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.