

ZYMOLYSE EXTRA RED

DOLMAR

EXTRACCIÓN DE ANTOCIANOS, TANINOS Y PRECURSORES AROMÁTICOS EN VINOS TINTOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ZYMOLYSE EXTRA RED DOLMAR es un preparado enzimático concentrado que engloba actividades como: pectinasa, que degrada la cadena principal de las pectinas (poligalacturonasa, pectina-metilesterasa, pectato liasa), junto a celulasa, (degradación de la celulosa) y hemicelulasas, (degradación del grupo de hemicelulasas de las paredes celulares de las plantas).

Al incremento en la extracción del color, hay que sumar la capacidad para extraer taninos. Ambos casos, nos llevan no solo a una mejora en los índices de color, sino también a una mayor estabilidad de este en el tiempo.

El uso de enzimas como **ZYMOLYSE EXTRA RED DOLMAR** nos ayuda en la mejora de los índices de color, pero además, amplía el perfil aromático de los vinos.

ZYMOLYSE EXTRA RED DOLMAR contiene una baja concentración de cinamil-esterasa, reduce así la cantidad de ácidos fenólicos libres y limita, la concentración del 4-vinil-fenol y del 4-vinil-guayacol.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de empleo recomendada de 1,5 -3 g /100 kg.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

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

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 y 5 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 606/2009 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.

Rev: 02/01/2018



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es