

# VIAZYM FLUX

# Préparation enzymatique spécifique liquide pour la clarification et la filtration des moûts et des vins

# **CARACTERISTIQUES**

**VIAZYM FLUX** est une préparation enzymatique liquide issue d'Aspergillus niger et *Trichoderma* reesei très concentrée en pectinases et en activités cellulases et  $\beta$ -glucanases, développée spécifiquement pour la clarification et la filtration des moûts et des vins.

L'absence de cinnamoyl estérase dans VIAZYM FLUX évite la formation de phénols volatils.

# **PROPRIETES ŒNOLOGIQUES**

- Dégradation des pectines
- Dégradation des glucanes secrétés par Botrytis
- Clarification efficace
- Protection contre l'oxydation
- Dégradation des parois cellulaires des levures favorable à l'élevage sur lies

#### **APPLICATIONS**

- En fin de fermentation alcoolique quelque soit la vinification:
  - prépare le vin au collage, commence son élevage, participe à sa clarification statique et améliore sa filtrabilité.
- Sur vin fini pré-filtration de mise en bouteilles :
  - améliore très nettement la filtrabilité, augmente les rendements de filtration, optimise la consommation de média filtrants (moins de terres de filtration, durée de vie des membranes augmentée).
- Nettoyage des membranes d'ultrafiltration (protocole sur demande)

#### **DOSE D'EMPLOI**

Dose recommandée : 3 à 5 mL/hL selon le temps de contact, la température et le pH.

#### **MODE D'EMPLOI**

Diluer VIAZYM FLUX dans 10 L d'eau, de moût ou de vin.

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

# Précaution d'utilisation:

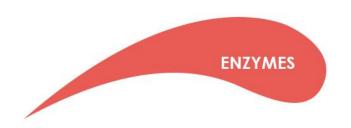
Produit pour usage ænologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

# CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 L Bidon de 10 L





# **CONSERVATION**

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à une température comprise entre 8°C et 15°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : conserver à une température comprise entre 8°C et 15°C, hors gel et à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.