

VIAZYM MP

**Préparation enzymatique pectolytique
pour la macération pelliculaire et l'élaboration de vins fruités et aromatiques**

CARACTERISTIQUES

VIAZYM MP est une préparation enzymatique microgranulée, issue d'*Aspergillus niger*, concentrée en pectinases dont l'action est renforcée par des activités cellulases et hémicellulases. Des activités β glucosidases participent à la libération des arômes liés à des précurseurs.

L'absence de cinnamoylestérase dans **VIAZYM MP** évite la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Dégradation des pectines qui permet une optimisation du pressurage avec augmentation du rendement en jus, une clarification rapide des moûts
- Obtention de lies tassées
- Dégradation des parois des cellules végétales pour la libération des précurseurs aromatiques terpéniques
- Révélation des arômes variétaux (thiols)

Des activités secondaires protéases permettent de diminuer sensiblement la dose de bentonite à employer et ainsi préserver les arômes extraits

APPLICATIONS

- Macération pelliculaire sur vendange de raisins blancs et rosés pour l'élaboration de vins fruités et aromatiques

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 4g/100kg de vendange selon le cépage, la durée et la température de macération.

Dose maximale légale selon la réglementation en vigueur : aucune

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **VIAZYM MP** dans environ 10L d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

155/2014 – 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com

INGREDIENTS

Pectinases, cellulases, β glucosidase, maltodextrine. Ne contient pas d'OGM.

Activités enzymatiques :

Pectinases (EC 3.2.1.15) > 20 000 AJDU/g

Cellulases (CE 3.2.1.89) > 45 000 mSU/g

β glucosidases (EC 3.2.1.21) > 22 000 nkat/g

CONDITIONNEMENT

Boite de 100g

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Dès réception, tenir à température inférieure à 25°C. Pour conserver au delà de la vendange, stocker à une température inférieure à 8°C.

Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, et utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.