

## ZYMOLYSE EXTRA RED DOLMAR

### EXTRACTION OF ANTHOCYANS, TANNINS AND AROMATIC PRECURSORS IN RED WINES

#### CHARACTERISTICS

**ZYMOLYSE EXTRA RED DOLMAR** is a concentrated enzyme preparation which incorporates pectinase activities: which break down the main pectin chain (polygalacturonase, pectin methylesterase, pectate lyase); cellulase activities, which break down the cellulose; and hemicellulase activities, which break down the hemicellulase group lining the cell walls of the plants.

Together the increase of color extraction, there is a tannins extration capacity. Both, not only help to enhance color intensity but also makes it more stable over the time.

The use of enzymes as **ZYMOLYSE EXTRA RED DOLMAR** increases the color intensity and also, enlarges the aromatic profile of wines..

**ZYMOLYSE EXTRA RED DOLMAR** has a low cinnamyl esterase content, thereby reducing the quantity of free phenolic acids and limiting concentrations of 4-vinylphenol and 4-vinylguaiacol.

#### DOSAGE

Recommended dosage is 1 – 3 g/hl. Depending on temperature during the use and time of contact.

#### INSTRUCTIONS

Add the solution to the total volume being treated ensuring its even distribution.

#### STORAGE CONDITIONS

Full, unopened pack with its original seal: store out of direct sunlight and in a dry, odourless environment at temperatures lower than 25 °C.

For use from one year to the next, store at temperatures between +4°C and +8°C.

Once open, refrigerate and use quickly.

#### PRESENTACIÓN:

Bags of 1kg and 5kg.

#### ATENCIÓN

No utilizar bentonita al mismo tiempo que las enzimas puesto que éstas serían adsorbidas por ella.

Utilizar la bentonita aproximadamente 2-3 horas después de adicionar las enzimas.

Esperar un tiempo (½ - 1 hora) entre la adición de sulfuroso y las enzimas.

#### PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Cd [mg/kg]:<0,5

Hg [mg/kg]:<0,5

As [mg/kg]:<3

Pb [mg/kg]:<5

Coliformes [CFU/g]:<30

E. Coli: AUSENCIA

Salmonella: AUSENCIAPb [mg/kg]:<5

Coliformes [CFU/g]:<30

E. Coli: AUSENCIA

Salmonella: AUSENCIA

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte, en la medida que su utilización queda nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

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.

