

<b>ENZIMAS DOLMAR</b>	<b>APLICACION</b>	<b>TIPOS DE UVAS:</b>
<b><u>CLARIFICACION FCE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desfangado de vinos blancos y rosados.</li> <li>• Clarificación de vinos prensa.</li> </ul>	<p>BLANCAS: Chenin- Chardonay- Riesling -Semillón -Torrontés – Sauvignon Blanc, Viognier.</p> <p>TINTAS: Cabernet Sauvignon- Malbec –Merlot-Syrah -PinotNoir -Sangiovese–Bonarda- Tempranillo</p>
<b><u>EXTRACCION FCE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extracción de antocianos, tanino y precursores aromáticos en vinos tintos.</li> </ul>	<p>TINTAS: Cabernet Sauvignon- Malbec –Merlot-Syrah –Pinot Noir-Sangiovese–Bonarda- Tempranillo</p>
<b><u>EXTRACION TOP FCE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extracción y estabilidad del color. Aumento de la estructura y complejidad aromática.</li> </ul>	<p>TINTAS: Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc-Malbec –Merlot-Syrah –Tannat –Bonarda- Tempranillo</p>
<b><u>ENZIMA DE MACERACION PELICULAR</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incremento del perfil aromático de los vinos.</li> <li>• Maceración en frio.</li> </ul>	<p>BLANCAS: Chenin- Chardonay- Riesling -Semillón -Torrontés – Sauvignon Blanc, Viognier.</p> <p>TINTAS: Cabernet Sauvignon- Malbec –Merlot-Syrah -PinotNoir -Sangiovese–Bonarda- Tempranillo.</p>
<b><u>PREPARADO ENZIMATICO actividad <math>\beta</math>- glucanasa</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tratamiento de vinos atacados por Botrytis cinérea</li> </ul>	<p>BLANCAS: Chenin- Chardonay- Riesling -Semillón -Torrontés – Sauvignon Blanc, Viognier.</p> <p>TINTAS: Cabernet Sauvignon- Malbec –Merlot-Syrah -PinotNoir -Sangiovese–Bonarda- Tempranillo.</p>
<b><u>PREPARADO ENZIMATICO actividad <math>\beta</math>- glucosidasa</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incremento del perfil aromático en variedades blancas.</li> </ul>	<p>BLANCAS: Chenin- Chardonay- Riesling -Semillón -Torrontés – Sauvignon Blanc, Viognier.</p>