



# ENDOZYM<sup>®</sup> Antibotrytis

Préparation pectolytique pour le traitement des vendanges botrytisées.

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**ENDOZYM<sup>®</sup> Antibotrytis** est une préparation enzymatique pectolytique purifiée possédant les activités nécessaires pour palier aux problèmes causés par la présence de *Botrytis cinerea* dans le moût.

**ENDOZYM<sup>®</sup> Antibotrytis** agit indirectement sur les polyphénol-oxydases (Tyrosinase et Laccase) présentes dans le moût, les inactivant et préservant ainsi les précurseurs aromatiques et la matière colorante. Sa forte activité  $\beta$ -glucanasique hydrolyse les glucanes libérés par la moisissure permettant de faciliter la clarification et la filtration des moûts et des vins élaborés à partir de raisins botrytisés.

**ENDOZYM<sup>®</sup> Antibotrytis** doit être utilisée en combinaison avec des préparations enzymatiques habituelles pour la clarification ou pour l'extraction de la couleur.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Activité pectolytique > 1500 UP/g.  
PL (EC N°4.2.2.10), PG (EC N°3.2.1.15), PME (EC N°3.1.1.11).
- Activité  $\beta$ 1.3,  $\beta$ 1.6-Glucanase > 2000 BGU/g : EC N° 3.2.1.6.
- Activités secondaires : cellulases, arabanases.
- Origine : *Aspergillus niger* et *Trichoderma sp.*
- Conservateurs : maltodextrine.
- Hautement purifié : activité Cinnamoyl-Estérase faible.

Produit conforme au Codex Oenologique International. Pour usage oenologique

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 3 à 5 g par quintal de vendange ou hectolitre de moût à traiter, en fonction de la température, de la concentration en SO<sub>2</sub> et du degré de pourriture.

## → MODE D'EMPLOI

- Diluer directement dans 20 à 30 volumes de moût non sulfité ou d'eau non-chlorée.
- Ajouter directement sur la vendange dans le pressoir ou sur le moût en cuve.

## → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Aux doses normales d'utilisation, le SO<sub>2</sub> n'a aucune influence sur l'activité enzymatique. Il ne faut simplement pas les mettre en contact direct.
- Les traitements à la bentonite inhibent l'activité enzymatique.
- Les traitements à la bentonite inhibent l'activité enzymatique.





# ENDOZYM® Antibotrytis

## Informations générales concernant les activités enzymatiques :

**B- (1-3, 1-6) GLUCANASE** : Dégradation de  $\beta$ -glucanes présents dans les vins, notamment ceux provenant de raisins atteints par Botrytis cinerea ou les glucanes levuriens. Ces molécules de très haut poids moléculaire hydrolysent les liaisons  $\beta$ -1,3 et  $\beta$ -1,6 de 1,3-(1,6)- $\beta$ -D-glucanes avec production de glucose.

**POLYGALACTURONASE (PG)** : dégrade uniquement les pectines non estérifiées. C'est l'activité enzymatique déterminante pour obtenir de très bons résultats de rendement en jus limpides, de clarification des moûts et de filtrabilité du vin. La synergie des activités PL et PG influencent considérablement la rapidité et le degré de clarification des moûts.

**CELLULASE (CMC)** : est un complexe de plusieurs activités enzymatiques secondaires qui en synergie avec les activités PG et PL permet de dégrader la paroi cellulaire de la baie de raisin en libérant la matière colorante, les tanins et les précurseurs aromatiques.

**PECTINE-METHYL-ESTERASE (PME)** : prépare le substrat de la PG qui dégrade ensuite la pectine.

**PECTINELYASE (PL)** : dégrade les pectines estérifiées.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température < à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Carton de 4Kg (8 x Boîte de 500 g).

