



# ENDOZYM<sup>®</sup> Éclair Liquid

Préparation pectolytique liquide pour la clarification rapide des moûts.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**ENDOZYM<sup>®</sup> Éclair Liquid** est une enzyme liquide, avec une activité pectinolyse très élevée, nettement supérieure aux préparations traditionnelles. Elle permet d'attaquer les chaînes pectiques par l'intérieur et de les dégrader rapidement afin d'accélérer la clarification des moûts très riches en substances pectiques et/ou refroidis.

L'utilisation d'**ENDOZYM<sup>®</sup> Éclair Liquid** permet de réduire les temps de clarification, d'augmenter les rendements en moût et d'obtenir une plus grande compacité des bourbes.

**ENDOZYM<sup>®</sup> Éclair Liquid** est facile d'emploi et peut être dosée automatiquement à l'aide du **DOSAMATIC<sup>®</sup>**, système de dosage volumétrique.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique de pectinase à partir d'*Aspergillus niger* (polygalacturonase EC 3.2.1.15, 3500 U/g ; pectine lyase EC 4.2.2.10 , 40 U/g).

### Pureté microbiologique

- Comptage microbien total :  $\leq 50\ 000$  cfu/g
- Bactéries anaérobies sulfato-réductrices :  $< 30$  ufc/g
- Coliformes :  $< 30$  cfu/g
- Escherichia coli : négatif dans 25 g
- Salmonella sp. : négatif dans 25 g
- Staphylococcus aureus : négatif dans 1 g
- Activité antibactérienne : négative
- Mycotoxines : pas de quantités détectables

### Métaux lourds

- Cadmium  $\leq 0,5$  mg /kg
- Mercure  $\leq 0,5$  mg /kg
- Arsenic  $\leq 3$  mg /kg
- Plomb  $\leq 5$  mg/kg

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.



# ENDOZYM® Eclair Liquid

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 0,5 à 2 mL par quintal ou hectolitre de moût à traiter, en fonction de la température et de la turbidité du moût.

## → MODE D'EMPLOI

- Diluer directement dans 10 à 20 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 COMPLEMENTAIRES

**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.

**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 DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

**Prendre soin de la planète** : L'activité enzymatique à l'intérieur du produit est stabilisée. Si l'analyse visuelle ne révèle pas de signes macroscopiques significatifs d'altération de l'hygiène (colonies de moisissures, trouble, effervescence, gonflement), le produit ouvert peut être utilisé jusqu'à épuisement, sans gaspillage, en tout cas avant la date indiquée sur l'emballage. En cas de doute, veuillez contacter le service technique d'AEB.

- Flacon de 1kg
- Bidon de 10 kg

