



ENDOZYM[®] Ice

Préparation pectolytique pour l'extraction des arômes et la clarification des moûts à basses températures.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM[®] Ice est une préparation enzymatique liquide, riche en pectinolyase, conçue pour favoriser l'extraction des précurseurs d'arômes variétaux et faciliter la clarification des moûts issus de macération pelliculaire.

Au cours de la macération, la baie cède au moût une quantité importante de matières solides et diminue ainsi le rendement en jus limpide et la possibilité d'obtenir une clarification satisfaisante. Le bon ratio entre les activités pectolytiques (PG - PL - PE) font d'**ENDOZYM[®] Ice** une préparation idéale pour une dégradation rapide des pectines et une clarification optimale du moût à des températures inférieures à 12°C.

Les moûts obtenus sont ainsi plus riches en précurseurs aromatiques et les bourbes plus compactes.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité pectolytique > 22 000 UP/g : PL (EC N°4.2.2.10), PG (EC N°3.2.1.15), PME (EC N°3.1.1.11).

- Origine : *Aspergillus niger*.
- Hautement purifiée : activité cinnamoyl-estérase faible
- Conservateurs : sorbate de potassium, sulfate d'ammonium et chlorure de potassium.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 2 à 4 mL par quintal de vendange ou hectolitre de moût, en fonction de la température, de la maturité et de l'intensité d'extraction et de clarification désirée.

→ MODE D'EMPLOI

- Bien agiter le produit avant utilisation.
- Diluer dans 20 à 30 volumes de moût peu sulfité ou d'eau non chlorée.
- Répartir de façon homogène sur la vendange ou incorporer au moût en sortie de pressurage.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Aux doses normales d'utilisation, le SO₂ 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.





ENDOZYM[®] Ice

Informations générales concernant les activités enzymatiques :

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.

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 (4 x Flaçon de 1Kg).
- Carton de 1Kg (4 x Flaçon de 250g).

