



ENDOZYM[®] Ice

Préparation enzymatique pour optimiser l'extraction des arômes variétaux et faciliter la clarification des moûts obtenus par macération pelliculaire.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

La macération pelliculaire est une technologie basée sur un refroidissement rapide des raisins pour éviter des démarrages en fermentation spontanée, afin d'avoir le temps nécessaire pour extraire d'avantage de précurseurs aromatiques. L'effet positif des précurseurs aromatiques de ces moûts est souvent contrarié par le développement d'odeurs désagréables pendant la fermentation.

ENDOZYM[®] Ice, grâce à son bon rapport entre l'activité pectolytique et hémicellulasique, est la préparation enzymatique idéale pour obtenir de bons débourbages même à des températures inférieures à 12°C.

Les moûts obtenus n'ont pas tendance à générer des odeurs désagréables et sont plus riches en précurseurs aromatiques qui sont également libérés par l'action de l'enzyme sur les peaux des raisins.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité enzymatique	Activité/g
PL (U/g)	9 000
PE (U/g)	880
PG (U/g)	4 500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	14 380

La valeur est approximative et n'est pas une spécification.

PL (Pectinelyase) : dégrade les pectines estérifiées ainsi que les non-estérifiées. C'est une activité fondamentale des enzymes AEB car elle permet une vitesse de clarification très rapide.

PG (Polygalacturonase) : dégrade uniquement les pectines non estérifiées. Cette activité enzymatique qui en synergie avec l'activité PL, est déterminante pour le degré de clarification des moûts et la filtrabilité du vin. La combinaison des activités de PL et PG permet d'obtenir un rendement élevé de moût traité en un temps extrêmement rapide.

PE (Pectinestérase) : aide l'activité PG pour la dégradation de la pectine.

CMC (Cellulase) : 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.

La mesure totale de l'activité enzymatique, indiquée pour chaque préparation, peut être exprimée en : **Total UP** (U/g), qui est la mesure de l'activité enzymatique résultant de la somme des activités de PL, PG et PE mesurées individuellement.





ENDOZYM[®] Ice

ENDOZYM[®] Ice, est purifiée des activités suivantes :

CE (Cinnamoyl Estérase) : c'est une activité présente dans les enzymes non purifiées, qui provoque la formation de phénols volatils, donnant au vin des notes aromatiques désagréables. En cas de fortes concentrations, ces notes rappellent celle de la sueur de cheval.

Anthocyanase : c'est une activité enzymatique secondaire qui cause une dégradation partielle des anthocyanes. Cela a pour conséquence une augmentation de la teinte orangée dans les vins. Les enzymes AEB sont obtenues à partir de souches d'*Aspergillus niger* qui ne produisent pas d'anthocyanase.

→ DOSES D'EMPLOI

De 2 à 5 g/hL ou par quintal.

→ MODE D'EMPLOI

ENDOZYM[®] Ice est une préparation enzymatique liquide et peut donc être dosée automatiquement à l'aide d'un système de dosage volumétrique. Ajouter directement sur la vendanges, dans le pressoir ou au moût (à utiliser au début ou lors du remplissage des cuves).

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Influence du SO₂

Les enzymes ne sont pas sensibles aux doses normales de SO₂ en œnologie. Il ne faut simplement pas les mettre en contact direct.

Contrôle de l'activité

Il existe différentes méthodes pour évaluer l'activité enzymatique. Un système utilisé par AEB est la méthode de mesure directe, qui est liée à la concentration en PL, PG et PE ; la somme des trois activités donne le **Total UP** par gramme. Les méthodes de détermination des unités pectolytiques ainsi que les diagrammes d'activité relative sont mis à la disposition de tout le personnel technique par AEB.

Produit conforme au Codex Oenologique International. Pour usage oenologique.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver **ENDOZYM[®] Ice** dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température inférieure à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Flacon de 250 g en carton de 1 kg.
- Flacon de 1 kg en carton de 4 kg.

