



ENDOZYM® ICS 10 Eclair

Enzyme pectolytique concentrée indiquée pour la clarification des moûts.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM® ICS 10 Éclair est indiquée pour accélérer les processus de clarification des moûts. **AEB** se consacre à la production de préparations enzymatiques à forte activité pectolytique, qui sont capables de dégrader rapidement les chaînes de pectines de l'intérieur.

ENDOZYM® ICS 10 Éclair est disponible sous forme liquide très concentrée, facile d'emploi, dosable automatiquement à l'aide d'un système de dosage volumétrique.

L'utilisation d'**ENDOZYM® ICS 10 Éclair** permet de réduire le temps de clarification, d'augmenter les rendements en moût et d'obtenir une plus grande compacité des bourbes.

ENDOZYM® ICS 10 Éclair a une activité pectinolyse jusqu'à sept fois supérieures aux préparations commerciales traditionnelles. Elle est adaptée à la clarification rapide des moûts refroidis.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité enzymatique	Activité/g
PL(U/g)	35.000
PE(U/g)	1.550
PG(U/g)	8.500
Total UP (U/g)	45.050

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

PL (Pectinolyse) : 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.

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® ICS 10 Éclair 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.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.





ENDOZYM® ICS 10 Eclair

→ DOSES D'EMPLOI

De 0,2 à 0,8 mL par hectolitre ou quintal.

Le dosage indiqué varie en fonction de la température du moût ou de la vendange. Pour corriger l'influence défavorable des basses températures, il est conseillé d'utiliser des doses plus élevées.

→ MODE D'EMPLOI

Diluer directement dans 20 à 30 volumes de moût non sulfité ou d'eau déminéralisée. Ajouter directement sur la vendange ou sur le moût au début ou pendant le remplissage de la cuve.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Influence du SO₂ : les enzymes ne sont pas sensibles aux doses normales de SO₂ en oenologie. 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**.

→ 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.

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

