



ENDOZYM® β -Split

Enzyme pectolytique et β -Glucosidasique microgranulée pour la libération des arômes.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM® β -Split est une préparation enzymatique pectolytique microgranulée à forte concentration en activité β -Glucosidasique adaptée pour la révélation des arômes terpéniques des cépages.

La majeure partie des composés aromatiques provient des précurseurs aromatiques non odorants. L'action spécifique d'**ENDOZYM® β -Split** agit sur les chaînes pectiques et, grâce à ses activités secondaires, permet la libération des terpènes ou d'autres arômes liés au glucose-glycosylés.

ENDOZYM® β -Split agit de façon optimale en fin de fermentation lorsque la concentration en sucres résiduels est inférieure à 50 g/L.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Activité pectolytique > 900 UP/g : PL (EC N°4.2.2.10), PG (EC N°3.2.1.15), PME (EC N°3.1.1.11).
- Activités secondaires : β -D-Glucosidases (EC N° 3.2.1.21), β 1.3, β 1.6-Glucanases.
- Origine : *Aspergillus niger* et *Trichoderma sp.*
- Hautement purifié : activité Cinnamoyl-Estérase faible.
- Conservateur : maltodextrine.

Produit conforme au Codex Oenologique International. Pour usage oenologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 2 à 5 g/hL de moût ou de vin à traiter, en fonction de la température et du temps de contact.

→ MODE D'EMPLOI

- Diluer directement dans 10 à 20 volumes de moût non sulfité ou d'eau non-chlorée.
- Ajouter directement sur le moût ou le vin.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Aux doses normales d'utilisation, le SO_2 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® β -Split

Informations générales concernant les activités enzymatiques :

β - (1-3, 1-6) GLUCANASE : Dégradation de β -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 β -1,3 et β -1,6 de 1,3-(1,6)- β -D-glucanes avec production de glucose.

β -D-GLUCOSIDASES : association de 4 activités permettant la libération des arômes des groupes glucidiques auxquels ils sont normalement liés en proportion élevée.

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 (8 x Boîte de 500 g).

