



ENDOZYM® Thiol

Préparation pectolytique pour la clarification des moûts et la révélation des arômes.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

La baie cède au moût des matières solides qui diminuent sa limpidité. L'équilibre judicieux de ses activités pectolytiques (PG - PL - PE) fait d'**ENDOZYM® Thiol** une préparation idéale pour la dégradation rapide des pectines et la clarification optimale du moût. Les moûts ainsi obtenus sont plus limpides. Certaines variétés, telles que le Sauvignon blanc, le Colombard ou même le Cabernet Sauvignon sont particulièrement riches en thiols. **ENDOZYM® Thiol** permet d'obtenir des moûts plus riches en précurseurs aromatiques. En effet les thiols sont des composés soufrés qui se trouvent dans la pellicule et dans la pulpe du raisin, sous forme de précurseurs aromatiques inodores, car liés à différents composés (cystéinés et glutathionylés). Pendant la fermentation alcoolique, ces composés soufrés sont libérés par l'action d'enzymes exogènes ou d'enzymes produites par la levure, révélant des composés aromatiques rappelant les fleurs sauvages, le buis, le pamplemousse, le citron, les fruits de la passion, etc.

ENDOZYM® Thiol est une préparation enzymatique liquide avec des activités secondaires spécifiques, facilitant la libération des précurseurs aromatiques des thiols du raisin, tels que 4MMP (4-méthyl-4-mercaptopentane-2-one) et 3MH (3-mercaptohexanol), 4MMPOH (4-méthyl-4-mercaptopentane-2-ol), 3MMB (3-méthyl-3-mercaptobutanol).

L'utilisation d'ENDOZYM® Thiol dans le cadre d'une vinification bio doit être réservée à la clarification des moûts.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique de pectinases à partir d'*Aspergillus niger* (Polygalacturonase EC 3.2.1.15, 15 000 U/g ; Pectine lyase EC 4.2.2.10, 50 U/g).

Produit conforme au Codex Oenologique International. Pour usage œnologique. Pour usage alimentaire.

→ DOSES D'EMPLOI

De 2 à 4 mL/hL.

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.





ENDOZYM® Thiol

→ MODE D'EMPLOI

ENDOZYM® Thiol est une préparation enzymatique liquide et peut donc être dosée automatiquement à l'aide d'un système de dosage volumétrique. Ajoutez directement dans le moût en le mélangeant au reste de la cuve.

Comme les thiols sont une famille d'arômes facilement oxydables, nous vous conseillons l'ajout d'**ELEVAGE Glu** au premier soutirage, dans le cas de vins blancs, pour réduire le potentiel redox et protéger les thiols de l'oxydation.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

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.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur et à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Flacon de 250g en carton de 1Kg (4 x 250g).
- Flacon de 1 kg en carton de 4Kg (4 x 1Kg).
- Bidon de 10 kg

