



ENDOZYM® Contact Pelliculaire

Préparation pectolytique microgranulée pour l'extraction de la couleur des raisins noirs.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM® Contact Pelliculaire est une préparation enzymatique pectolytique à activité hémicellulase et cellulasique élevée. Elle est efficace pour dégrader rapidement la paroi cellulaire afin d'obtenir une meilleure extraction et dissolution des anthocyanes et des tanins de la pellicule qui contribuent à la stabilisation de la couleur.

Elle facilite ainsi la clarification et l'extraction de la couleur permettant de réduire l'intensité du foulage et les temps de macération, limitant ainsi l'extraction des tanins amers.

ENDOZYM® Contact Pelliculaire est purifiée de l'activité anthocyanique qui décolore les anthocyanes. Elle permet alors d'obtenir des intensités colorantes plus importantes et des tonalités plus vives.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Activités pectolytiques > 3 800 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*.
- Activités secondaires : cellulase et hémicellulase.
- Hautement purifiée : activité cinnamoyl-estérase faible
- Conservateurs : maltodextrine.

Produit conforme au Codex Oenologique International. Pour usage oenologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 2 à 4 g par quintal de vendanges ou hectolitre de moût à traiter, en fonction de la température, de la maturité et du temps de macération.

→ MODE D'EMPLOI

- Diluer directement dans 10 à 20 volumes de moût non sulfité ou d'eau non-chlorée.
- Incorporer de façon homogène sur la vendange à l'encuvage.

→ 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® Contact Pelliculaire

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.

CELLULASE (CMC) : 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.

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 Boîtes de 500g).

