



ENDOZYM[®] Ics 10 Arôme

Préparation liquide pectolytique et β -glucosidasique concentrée pour l'expression aromatique variétale.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM[®] ICS 10 Arôme est une formulation enzymatique liquide concentrée en pectinases permettant, en plus de la clarification, la lyse partielle des parois cellulaires lors de macérations pelliculaires ou de macérations sur bourbes. Elle accélère le passage d'arômes libres et de précurseurs aromatiques dans le moût, augmentant alors son potentiel aromatique.

ENDOZYM[®] ICS 10 Arôme, riche en activités β -D-glucosidases, libère les précurseurs aromatiques inodores de leurs sucres, entraînant la révélation aromatique et l'augmentation de l'intensité et de la complexité du bouquet du vin. Ses propriétés clarifiantes, conjuguées à une extraction et une expression aromatique optimales, en font l'outil idéal pour la vinification de moûts issus du Muscat, du Viognier, du Gewurztraminer et du Chardonnay.

La formulation liquide permet une utilisation plus simple et précise de la préparation.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité pectolytique > 22 300 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), cellulases et hémicellulases.
- Origine : *Aspergillus niger*.
- Conservateurs : sorbate de potassium, sulfate d'ammonium et chlorure de potassium.
- Hautement purifiée : activité cinnamoyl-estérase faible.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 0,4 à 1 mL par quintal de vendange ou par hectolitre de moût à traiter, en fonction de la température, de la maturité de la vendange et du temps de contact.

→ MODE D'EMPLOI

- Bien agiter le produit avant utilisation.
- Diluer directement dans 20 à 30 volumes de vendange non sulfitée ou d'eau non chlorée.
- Ajouter directement sur la vendange dans le pressoir ou sur moût en sortie de pressurage.

→ 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[®] ICS 10 Arôme

Informations générales concernant les activités enzymatiques :

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.

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 (4 x Flacon de 1Kg).
- Carton de 1Kg (4 x Flacon de 250g).