



ENDOZYM® ICS 10 Rouge

Enzyme pectolytique pour l'extraction de la couleur et des arômes de la vendange rouge



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM® ICS 10 Rouge est une préparation enzymatique complète qui associe les activités pectolytiques et des actions élevées en cellulase et hémicellulase.

L'utilisation d'**ENDOZYM® ICS 10 Rouge** permet d'obtenir une concentration maximale en matière colorante, en tanins nobles et en arômes variétaux. Par conséquent, l'intensité du foulage et les durées de macération, qui peuvent être à l'origine d'extraction de tanins amers et astringents, peuvent être réduites. L'utilisation d'**ENDOZYM® ICS 10 Rouge** entraîne une augmentation des rendements en jus de goutte jusqu'à 4% et réduit la production de jus de presse.

ENDOZYM® ICS 10 Rouge est disponible sous forme liquide très concentrée, facile d'emploi, dosable automatiquement.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité enzymatique	Activité/g
PL (U/g)	: 29 000
PE (U/g)	: 2 040
PG (U/g)	: 5 433
CMC (U/g)	: 450
Total UP (U/g)	: 36 473

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

PL (Pectinelyase) : 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.

CMC (Cellulase) : 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.

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 Rouge

ENDOZYM® ICS 10 Rouge 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.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 0,2 à 0,8 ml par quintal de vendanges ou par hectolitre de moût à traiter. 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 non-chlorée ou ajouter directement sur la vendange, raisins foulés ou moût. Utiliser au début ou pendant l'encuvage.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Influence du SO₂

Les enzymes ne sont pas sensibles aux doses normales de SO₂ en œnologie. 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

Produit conforme au Codex Oenologique International. Pour usage œnologique.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver **ENDOZYM® ICS 10 Rouge** dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température inférieure à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO 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.

