



# ENDOZYM<sup>®</sup> Rouge

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



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**ENDOZYM<sup>®</sup> Rouge** est une préparation enzymatique complète qui combine les activités pectolytiques avec des actions cellulases et hémicellulases élevées.

L'utilisation d'**ENDOZYM<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> Rouge** entraîne une augmentation des rendements en jus de goutte jusqu'à 4% et réduit la production de jus de presse.

**ENDOZYM<sup>®</sup> Rouge** est disponible sous forme microgranulée, la rendant parfaitement soluble et limitant les poussières volatiles et irritantes.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité enzymatique	Activité/g
PL (U/g) :	7 100
PE (U/g) :	700
PG (U/g) :	3 200
CMC (U/g) :	280
Total UP (U/g):	11 000

*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 car elle permet une vitesse de clarification très rapide.

**PE** (Pectinestérase) : aide l'activité PG pour la dégradation de la pectine. **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.

**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<sup>®</sup> Rouge

**ENDOZYM<sup>®</sup> 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

De 1 à 5 g/hL ou par quintal 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 déminéralisée  
Ajouter directement sur vendange, raisins foulés ou moût au début ou pendant l'encuvage

### → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Pour usage œnologique. Produit conforme au Codex Œnologique International.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver **ENDOZYM<sup>®</sup> 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 DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Boîtes de 100 g en carton de 5 Kg.
- Boîtes de 500 g en carton de 4 Kg.

