



ENDOZYM® Glucapec

Préparation pectolytique pour le traitement des vins riches en glucanes et pectines.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM® Glucapec est une préparation enzymatique pectolytique, riche en activités β -glucanases, formulée pour le traitement des vins riches en pectines et en glucanes issues de raisins botrytisés ou de la paroi cellulaire de la levure. Elle hydrolyse les colloïdes, facilitant la clarification et les étapes successives de filtration. Ainsi, elle permet de diminuer les dosages de coadjuvants de traitement et de filtration, et de réduire le dépouillement de même que les pertes en vin.

ENDOZYM® Glucapec peut être utilisée sur moût, sur vin, en fin de fermentation ou durant l'élevage. Elle est particulièrement indiquée pour le traitement des vins issus de vendanges botrytisées, de vins jeunes, de vendanges tardives ou de vins de presse.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité pectolytique > 7 000 UP/g : PL (EC N°4.2.2.10), PG (EC N°3.2.1.15), PME (EC N°3.1.1.11).

- Activité β 1.3, β 1.6-Glucanase > 2 500 BGU/g : EC N° 3.2.1.6.
- Activités secondaires : cellulases, hémicellulases et arabanases.
- Origine : *Aspergillus niger* et *Trichoderma sp.*
- Conservateur : maltodextrine.
- Hautement purifié : activité Cinnamoyl-Estérase faible.

Produit conforme au Codex Oenologique International. Pour usage oenologique

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 2 à 4 g/hL de moût ou de vin à traiter, en fonction de la température, de l'état sanitaire de la vendange et de la durée d'élevage.

→ MODE D'EMPLOI

- Diluer directement dans 10 à 20 volumes de moût ou de vin peu sulfité ou d'eau non-chlorée.
- Ajouter directement sur moût ou sur vin et homogénéiser.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Aux doses normales d'utilisation, le SO_2 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® Glucapec

Informations générales concernant les activités enzymatiques :

β- (1-3, 1-6) GLUCANASE : Dégradation de β-glucanes présents dans les vins, notamment ceux provenant de raisins atteints par *Botrytis cinerea* ou les glucanes levuriens. Ces molécules de très haut poids moléculaire hydrolysent les liaisons β-1,3 et β-1,6 de 1,3-(1,6)-β-D-glucanes avec production de glucose.

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 1Kg (2 x Boîte de 500g).

