



ENDOZYM[®] Rapid

Enzyme pectolytique pour la dépectinisation rapide des moûts.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

L'œnologie moderne tend à réduire les délais entre l'obtention du moût et le début de la fermentation. Dans ce but, la vitesse de dégradation de la pectine joue un rôle essentiel qui dépend des préparations enzymatiques utilisées.

AEB a sélectionné un *Aspergillus niger* limitant la teneur en polygalacturonase et en pectine-méthylestérase (inférieure à 1%), augmentant l'activité pectinique (PL). L'activité PL agit sur l'acide galacturonique, même en présence de groupes méthyles, ce qui améliore la rapidité d'action de la préparation enzymatique.

Cette clarification n'appauvrit pas le moût en particules fines qui contribuent à la formation d'esters et d'arômes fermentaires fondamentaux, surtout dans les variétés neutres.

La méthode de production d'**Endozym Rapid** permet d'obtenir un très bon rendement dans les conditions physico-chimiques du moût. Car cette enzyme est riche en activités polygalacturonases acides qui la rendent efficace à partir d'un pH de 3,1 alors que les préparations traditionnelles atteignent leur maximum à des pH compris entre 4,5 et 5,5.

Cette préparation enzymatique permet le traitement de grandes quantités de raisins par jour, car elle réduit les problématiques liées aux pics de production journalier. Elle permet en outre l'optimisation des frigos disponibles en réduisant les risques de départ indésirable en fermentation. **Endozym Rapid** est idéale pour dépectiniser les moûts issus de variétés précoces ou destinés à l'élaboration des vins de bases pour effervescents ou eaux-de-vie. Elle trouve toute son utilité lors de la flottation des moûts particulièrement difficiles à clarifier.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique à forte concentration pectinlyase.

→ DOSES D'EMPLOI

De 1 à 3g/hL de moût.

→ MODE D'EMPLOI

Diluer directement dans 20-30 volumes de moût non sulfité ou d'eau déminéralisée. A utiliser au début ou pendant le remplissage de la cuve.





ENDOZYM[®] Rapid

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

INFLUENCE DU SO₂

- 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.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais, sec, exempt d'odeur et à une température < à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Flacon de 1 Kg en carton de 4 kg
- Bidon de 10 kg

