



ENDOZYM[®] Cat-0

Enzyme pour la macération pelliculaire.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Le potentiel aromatique de la pellicule du raisin, se compose de substances odorantes libres et volatiles, facilement perceptibles dès les premières phases de la vinification, et par des précurseurs d'arômes qui contribuent au bouquet du vin.

Endozym Cat-0 a la double fonction d'augmenter l'extraction des composés aromatiques libres et des précurseurs d'arômes, en plus d'extraire une quantité minimale de polyphénols oxydables. Cette enzyme est idéale pour la macération à froid des raisins blancs.

La formulation d'**Endozym Cat-0** a été étudiée sur des variétés très riches en catéchines, et a démontré des réductions importantes de leur extraction par rapport au témoin sans ajout d'enzyme.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Enzyme à activité arabinase et polygalacturonase, étudiée en collaboration avec l'université de Turin, afin d'extraire des composés polyphénoliques moins oxydables et de garantir les meilleurs résultats en termes de rendement et d'extraction aromatique.

→ DOSES D'EMPLOI

- Utiliser à un dosage compris de 1 à 4 mL/hL ou /quintal de produit à traiter.

→ MODE D'EMPLOI

C'est un produit liquide qui peut donc être dosé automatiquement et ajouté directement sur le raisin.

→ 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 inférieure à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Flacons de 250 g en boîte de 1 kg
- Bidon de 10 kg

