



ENDOZYM[®] TMO

Enzyme pectolytique pour la clarification de moûts et de vins rouges.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Endozym TMO est une préparation enzymatique purifiée et concentrée, extrêmement efficace en phase de clarification des moûts et des vins rouges obtenus par thermo-flash ou thermovinification. Au cours de ces process de vinification, il est indispensable d'accélérer la phase de clarification afin de conserver les caractéristiques positives des moûts et des vins issus de raisins rouges.

Endozym TMO est dotée d'une forte activité secondaire capable d'intervenir sur les chaînes pectiques présentes dans la pellicule. Ces dernières impactent fortement la limpidité du mout et se dégradent difficilement.

L'action d'**Endozym TMO** assure l'élimination de ces complexes moléculaires, ce qui permet le bon déroulement du process de vinification et donne de meilleurs rendements finaux tout en assurant la qualité du vin.

Endozym TMO possède une concentration optimale en unités pectolytiques et s'avère être l'enzyme idéale pour l'élimination des polysaccharides à effet colmatant. En effet, **Endozym TMO** dégrade les polysaccharides, participant ainsi à une nette amélioration de la qualité du moût et favorisant un meilleur rendement du pressurage.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activités enzymatiques utiles :

Activité enzymatique	Activité/g
β -(1-3, 1-6) <i>Glucanase</i> (U/g)	250
PL (U/g)	20
PG(U/g)	2852
Total (U/g)	3122

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

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.

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.





ENDOZYM[®] TMO

→ DOSES D'EMPLOI

De 2 à 5 mL par hectolitre de moût.

Ce dosage dépend de la température du moût, il doit être augmenté si la température est basse. Le temps de contact recommandé varie en fonction de la température.

→ MODE D'EMPLOI

Aux doses normales d'utilisation, le SO₂ n'a aucun effet sur l'activité de l'enzyme. Délayer directement dans 20 à 30 volumes de moût non sulfité ou dans de l'eau déminéralisée ou ajouter directement sur le moût. **Endozym TMO** doit être utilisée immédiatement après le traitement thermique, lorsque la température a été ramenée à une valeur inférieure à 40°C.

Produit conforme au Codex Œnologique International. Pour usage Œnologique.

→ 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.

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

