



ENDOZYM[®] Ruby

Enzyme pectolytique liquide pour la clarification et pour l'extraction maximale de la matière colorante, des arômes variétaux et des polyphénols nobles du raisin.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

L'utilisation d'**Endozym Ruby** fragilise la structure cellulaire de la pellicule du raisin et favorise l'extraction et la dissolution d'une plus grande quantité d'anthocyanes, de polyphénols nobles et d'arômes variétaux.

En outre elle permet de réduire l'intensité du foulage et la durée de macération qui entraînent la libération de tanins amers et astringents.

De plus, cette enzyme permet d'obtenir plus de jus de goutte, donc des vins de meilleure qualité, plus complexes et plus structurés.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité enzymatique	Activité/g
PL (U/g)	181
PG (U/g)	2003
Total UP (U/g)	2184

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 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.

Produit conforme au Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

De 1 à 3 mL par hectolitre de moût.

Ce dosage dépend de la température du moût, il doit être augmenté si la température est basse.



ENDOZYM[®] Ruby

→ MODE D'EMPLOI

Aux doses normales d'utilisation, le SO₂ n'a aucun effet sur l'activité de l'enzyme.
Utiliser en début ou pendant le remplissage des cuves après avoir dilué **Endozym Ruby** dans 20-30 volumes de moût non sulfité ou d'eau déminéralisée. On peut aussi l'ajouter directement sur le raisin ou le moût.

→ 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.

- Carton de 4Kg (4 x Flaçon de 1Kg)
- Carton de 1Kg (4 x Flaçon de 250 g)

