



ENDOZYM[®] Rouge Thermo

Enzyme pectolytique pour une clarification optimale des vins issus de thermovinification ou de flash-détente.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM[®] Rouge Thermo 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[®] Rouge Thermo 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 moût et se dégradent difficilement.

L'action d'**ENDOZYM[®] Rouge Thermo** 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[®] Rouge Thermo 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[®] Rouge Thermo** 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

Préparation enzymatique de pectinases à partir d'*Aspergillus niger* (Polygalacturonase EC 3.2.1.15, 25 080 U/g) et de bêtaglucanase à partir de *Trichoderma reesei* (bêtaglucanase (β 1-3, β 1-6), EC 3.2.1.6, 1320 U/g).

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique. Pour usage alimentaire.

→ 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[®] Rouge Thermo doit être utilisée immédiatement après le traitement thermique, lorsque la température a été ramenée à une valeur inférieure à 40°C.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

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

- Flacon de 1 Kg
- Bidon de 10 Kg

