



# ENDOZYM® Opera

Préparation enzymatique liquide pour l'élevage et la révélation aromatique des vins.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**ENDOZYM® Opera** est une préparation enzymatique spécifique pour l'élevage des vins. Elle est composée d'activités pectolytiques et de  $\beta$ -1.3,  $\beta$ -1.6-Glucanases qui hydrolysent les colloïdes colmatants, optimisent l'autolyse des levures et la libération de polysaccharides, ainsi que des activités secondaires, telles que: les  $\beta$ -Glucosidases, valorisant l'expression des arômes variétaux du cépage. Elle apporte aux vins un nez plus intense et complexe. En bouche, elle augmente la sensation de gras et de volume et laisse une belle persistance aromatique. De plus, **ENDOZYM® Opera** permet de faciliter la clarification et la filtration des vins.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique de pectinases à partir d'*Aspergillus niger* (Polygalacturonase EC 3.2.1.15, 6000 U/g; pectines lyases EC 4.2.2.10, 25 U/g), de protease acide à partir d'*Aspergillus niger* (aspergillopepsine I, EC 3.4.23.18, 5000 U/g) et de bétaglucanase à partir de *Trichoderma reesei* (bétaglucanase ( $\beta$ 1-3,  $\beta$ 1-6) EC 3.2.1.6, 2200 U/g).

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

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 2 mL/hL à 5 mL/hL en fin de fermentation ou en phase d'élevage, de préférence à des températures supérieures à 12°C.

Raisonner la dose d'emploi en fonction du cépage, de la maturité, de l'itinéraire technique et de la température.

## → MODE D'EMPLOI

- Délayer directement dans 10 fois son poids en vin (si possible non sulfité) ou d'eau déminéralisée.
- Incorporer au raccord de collage et bien homogénéiser.
- Pour éviter le compactage des lies en fond de cuve, il est conseillé d'homogénéiser aussi régulièrement que nécessaire.
- Réduire les temps d'élevage d'un cinquième des temps habituels. Les effets peuvent être facilement perçus au dixième jour d'élevage.

## → 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.

- Flacon de 250g
- Flacon de 1kg

