



ENDOZYM[®] Active

Enzyme pectolytique microgranulée pour la clarification des moûts.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM[®] Active est une préparation pectolytique, riche en pectinelyase (PL) et en activités secondaires débranchantes de la zone ramifiée de la pectine. Elle est capable d'attaquer les chaînes pectiques par l'intérieur (activité endo-galacturonase) en les dégradant rapidement. Par conséquent, elle accélère les phénomènes de clarification et permet d'obtenir un moût clair et des bourbes compactes.

L'utilisation d'**ENDOZYM[®] Active**, en phase de pressurage, favorise le drainage du jus des baies et augmente de rendement en jus de goutte.

Sa forme microgranulée le rend parfaitement soluble et limite les poussières volatiles et irritantes.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité pectolytique > 7 300 UP/g : PL (EC N°4.2.2.10), PG (EC N°3.2.1.15), PME (EC N°3.1.1.11).

Origine : *Aspergillus niger*.

- Hautement purifiée : activité cinnamoyl-estérase faible
- Conservateurs : maltodextrine.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 1 à 4 g par quintal ou hectolitre de moût à traiter, en fonction de la température et de la turbidité du moût.

→ MODE D'EMPLOI

- Diluer directement dans 10 à 20 volumes de moût non sulfité ou d'eau non-chlorée.
- Ajouter directement sur la vendange dans le pressoir ou sur le moût en cuve.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Aux doses normales d'utilisation, le SO₂ n'a aucune influence sur l'activité enzymatique. Il ne faut simplement pas les mettre en contact direct.
- Les traitements à la bentonite inhibent l'activité enzymatique.





ENDOZYM® Active

Informations générales concernant les activités enzymatiques :

POLYGALACTURONASE (PG) : dégrade uniquement les pectines non estérifiées. C'est l'activité enzymatique déterminante pour obtenir de très bons résultats de rendement en jus limpides, de clarification des moûts et de filtrabilité du vin. La synergie des activités PL et PG influencent considérablement la rapidité et le degré de clarification des moûts.

PECTINE-METHYL-ESTERASE (PME) : prépare le substrat de la PG qui dégrade ensuite la pectine.

PECTINELYASE (PL) : dégrade les pectines estérifiées.

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

- Carton de 4Kg (8 x Boîte de 500 g).

