



# ENDOZYM<sup>®</sup> Aromatic

Préparation pectolytique liquide pour l'extraction et l'expression aromatique des moûts.

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

La pellicule du raisin est une réserve aromatique variétale. Elle renferme des substances odorantes libres et volatiles, facilement perceptibles dès les premières phases de vinification mais surtout des précurseurs aromatiques, inodores mais qui pourront contribuer au bouquet du vin uniquement après hydrolyse de leurs liens avec les glucosides.

**ENDOZYM<sup>®</sup> Aromatic** a la double fonction d'extraction et de révélation aromatique. Son activité pectolytique et cellulasique permet d'optimiser les ressources aromatiques libres et glycosylés de la pellicule du raisin.

Ce potentiel aromatique est ensuite mis en valeur grâce à son activité  $\beta$ -glucosidasique qui agit sur les précurseurs d'arômes. Libérés de leur sucre, ils deviennent odorants et participent à l'augmentation de l'intensité aromatique.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Activité pectolytique > 6 800 UP/g : PL (EC N°4.2.2.10), PG (EC N°3.2.1.15), PME (EC N°3.1.1.11).
- Activité  $\beta$ -D-Glucosidase (EC N° 3.2.1.21)
- Activités secondaires : cellulases, hémicellulases et arabanases.
- Origines : *Aspergillus niger* et *Trichoderma sp.*
- Hautement purifiée : activité Cinnamoylestérase faible
- Conservateurs : sorbate de potassium, sulfate d'ammonium, chlorure de potassium.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 2 à 5 mL par quintal de vendanges ou hectolitre de moût, en fonction de la température, de la maturité des raisins et du temps de contact.

## → MODE D'EMPLOI

- Bien agiter le produit avant utilisation.
- Diluer dans 20 à 30 volumes de moût peu sulfité ou d'eau non chlorée.
- Répartir de façon homogène directement sur la vendange au chargement du pressoir ou à l'encuvage ou bien incorporer au moût et homogénéiser.

## → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Aux doses normales d'utilisation, le SO<sub>2</sub> 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® Aromatic

## Informations générales concernant les activités enzymatiques :

**β-D-GLUCOSIDASE** : association de 4 activités permettant la libération des arômes des groupes glucidiques auxquels ils sont normalement liés en proportion élevée.

**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.

**CELLULASE (CMC)** : est un complexe de plusieurs activités enzymatiques secondaires qui en synergie avec les activités PG et PL permet de dégrader la paroi cellulaire de la baie de raisin en libérant la matière colorante, les tanins et les précurseurs aromatiques.

**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 (4 x Flacon de 1 Kg).

