



ENDOZYM[®] Cultivar

Préparation pectolytique microgranulée pour l'extraction du potentiel aromatique des raisins.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM[®] Cultivar est une enzyme pectolytique, riche en activité β -glucosidasique, pour le traitement des cépages et les moûts aromatiques. Elle permet la lyse partielle des parois cellulaires favorisant un passage plus important, de la pellicule vers le moût, de précurseurs aromatiques et variétaux du raisin. En parallèle, elle hydrolyse les complexes non-aromatiques liés aux sucres (diglucosides-terpènes) permettant alors d'augmenter l'intensité du bouquet du vin obtenu.

Le travail d'**ENDOZYM[®] Cultivar**, pour l'extraction et la libération des arômes terpéniques et des précurseurs aromatiques, facilite, en même temps, le pressurage, avec une augmentation des rendements de jus de goutte, et favorise le process de clarification du moût.

Cette préparation est également disponible sous forme liquide, **ENDOZYM[®] Cultivar Liquid**, simple d'emploi et dosable automatiquement.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Activité pectolytique > 3 500 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*.
- Activités secondaires : β -D-Glucosidases (EC N° 3.2.1.21)
- Hautement purifié : activité Cinnamoyl-Estérase faible
- Conservateur : maltodextrine.

Produit conforme au Codex Oenologique International. Pour usage oenologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 2 à 4 g par quintal de vendanges ou hectolitre de moût à traiter en fonction de la température, de la qualité de la vendange et du process de vinification.

→ MODE D'EMPLOI

- Diluer directement dans 10 à 20 volumes de moût non sulfité ou d'eau non-chlorée.
- Répartir de façon homogène directement sur la vendange ou dans le moût.

→ 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® Cultivar

Informations générales concernant les activités enzymatiques :

β-D-GLUCOSIDASES : 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.

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 Boîtes de 500g).

