ENDOZYM® Rouge

Enzyme microgranulée pour la clarification et l'extraction de la couleur et de l'arôme de la vendange rouge.

DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM® Rouge est une préparation enzymatique qui associe les activités pectolytiques et des actions élevées en cellulase et hémicellulase.
Son utilisation optimise la clarification et l'extraction des anthocyanes, des tanins nobles et des arômes variétaux. Par conséquent, l'intensité du foulage et les durées de macération qui peuvent être à l'origine d'extraction de tanins amers et astringents peuvent être réduites.

ENDOZYM® Rouge permet de diminuer les cycles de pressurage, d'optimiser les rendements en jus de goutte et d'obtenir des vins de meilleure qualité, structurés et complexes.

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

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• Activité pectolytique > 10 000 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* et *Trichoderma longibrachiatum*.
• Activités secondaires : cellulase et hémicellulase.
• 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 3 g par quintal de vendanges ou par hectolitre de moût à traiter, en fonction de la température, du temps de macération et de la qualité de la vendange.

MODE D'EMPLOI

• Diluer directement dans 10 à 20 volumes de vendange non sulfitée ou d'eau non-chlorée.
• Ajouter directement sur la vendange à l'encuvage.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

• Aux doses normales d'utilisation, le SO_2 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.

Référence : ENDOZYM ROUGE_TDS_FR_0080416_OENO_France

AEB France - 10 rue du stade - 68240 SIGOLSHEIM - France - Tél. : +33.(0)3.89.47.32.33 - infofrance@aeb-group.com

ENDOZYM® Rouge

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.
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 3Kg (60 x Boîte de 50g).
- Carton de 5Kg (50 x Boîte de 100g).
- Carton de 4Kg (8 x Boîte de 500g).

Référence : ENDOZYM ROUGE_TDS_FR_0080416_OENO_France

AEB France - 10 rue du stade - 68240 SIGOLSHEIM - France - Tél. : +33.(0)3.89.47.32.33 - infofrance@aeb-group.com