



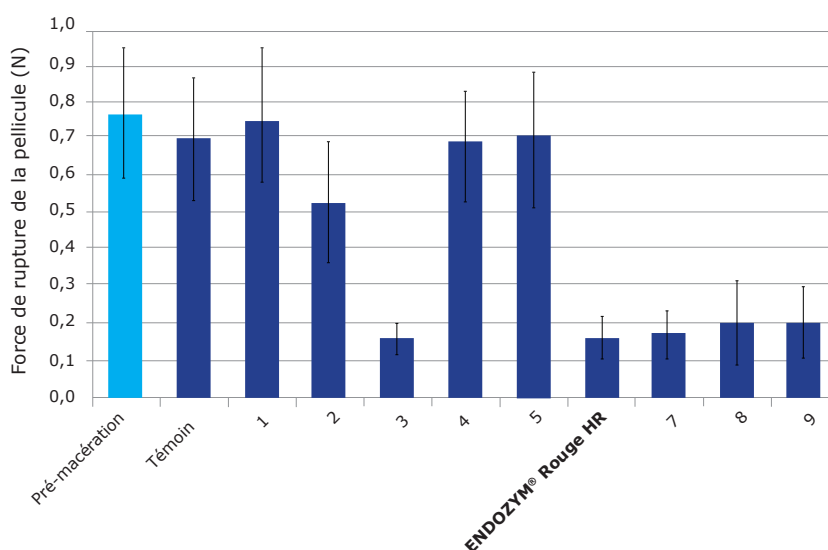
ENDOZYM® Rouge HR

Préparation pectolytique pour optimiser la macération des raisins noirs surmûris.

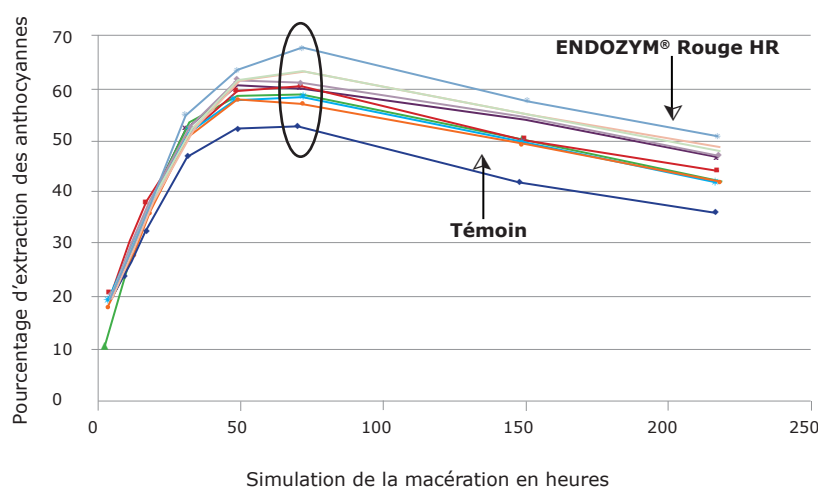
→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Les variations climatiques actuelles poussent les vificateurs à travailler des raisins très mûrs voire surmûris. La déshydratation de la baie a pour conséquence des extractions d'anthocyanes, de tanins et de jus pendant la macération, très différentes des vinifications traditionnelles.

Avec la collaboration de l'Université de Turin, AEB a mis au point une enzyme idéale pour les macérations des raisins noirs surmûris et passerillés. **ENDOZYM® Rouge HR** améliore l'extraction en favorisant la libération des jus riches en sucres et donc souvent très denses en comparaison avec les matières habituelles.



Nos recherches ont été menées sur la diminution de la force de rupture de la pellicule des baies de raisin en macération par l'utilisation de différentes préparations enzymatiques. Il a été mis en évidence que les formulations utilisées habituellement ne pas l'effet escompté alors que **ENDOZYM® Rouge HR** est beaucoup plus efficace. Le pic d'extraction de la couleur, supérieur aux autres préparations, est plus rapidement ressorti (jusqu'à 72 h avant), avec une augmentation de l'intensité colorante de 14% de différence, en fin de fermentation.



Référence : ENDOZYM ROUGE HR_TDS_FR_0150616_OENO_France





ENDOZYM® Rouge HR

ENDOZYM® Rouge HR donne la possibilité de mieux gérer les opérations de remontage, de délestage et les temps de macération. Ainsi, elle permet d'optimiser l'extraction des tanins plus soyeux et ronds tout en maintenant des teneurs élevées en anthocyanes et en polyphénols.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité pectolytique > 12 250 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 : sorbate de potassium, sulfate d'ammonium, chlorure de potassium.

Produit conforme au Codex Oenologique International. Pour usage oenologique.

Valeurs indicatives à plus ou moins 5 %.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 1 à 5 mL par quintal de vendange ou hectolitre de moût en fonction de la matière première, de la température et du temps de macération.

→ MODE D'EMPLOI

- Diluer directement dans 20 à 30 volumes de vendange non sulfitée ou d'eau non chlorée.
- Ajouter de façon homogène directement sur la vendange à l'encuvage ou lors d'un remontage.

→ 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.

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 1Kg (4 x Flaçon de 250g).
- Carton de 4 Kg (4 x Flaçon de 1Kg).

