



ENZYLIA H.C.L. Rouge

Préparation concentrée liquide pour l'extraction de la couleur et des polyphénols

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

ENZYLIA® H.C.L. Rouge est une préparation enzymatique spécifique concentrée formulée pour optimiser les vinifications des vins rouges et rosés. Sa composition en activités pectolytiques et sa richesse en activités cellulasiques et hémicellulasiques en font un très bon outil d'extraction du potentiel anthocyanidique et polyphénolique des pellicules lors des macérations.

Son utilisation permet de maîtriser la qualité et de réduire les temps de macération en fonction de la maturité polyphénolique, de l'état sanitaire, des pH, de la température et du process de vinification.

Idéalement, à un apport de tanins (**TANOLIA** ou **OAKIA**) en milieu de macération, permet de stabiliser et valoriser le potentiel couleur qu'elle a extrait.

ENZYLIA® H.C.L. Rouge se présente sous forme liquide et concentrée pour faciliter les manipulations et le dosage par ses utilisateurs.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité pectolytique > 26 000 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*.

- Activité secondaire : cellulase et hémicellulase.
- Hautement purifiée : activité cinnamoyl-estérase faible
- Conservateurs : sorbate de potassium, sulfate d'ammonium, chlorure de potassium.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 1 à 3 mL/hL en fonction du cépage, de sa maturité, de la température et du temps de macération.

→ MODE D'EMPLOI

- Bien agiter avant utilisation.
- Délayer dans dix fois son poids d'eau (non chlorée) et incorporer au moment du foulage ou de l'encuvage.



ENZYLIA H.C.L. Rouge

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- 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 et avec des tanins inhibent l'activité enzymatique.

Informations 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.

- Flacon de 100 g.
- Flacon de 250 g.