



Fiche technique

ENZYME



ENZYVIN FLOW ULTRA

Enzyme complexe hautement concentrée pour une clarification rapide et efficace des moûts difficiles à clarifier. Diminue le colmatage des pressoirs.

➤ Applications :

ENZYVIN FLOW ULTRA est une enzyme pectolytique complexe hautement concentrée, produite à partir d'une souche classique d'*Aspergillus Niger*.

ENZYVIN FLOW ULTRA a été mis au point spécialement pour la clarification de raisins difficiles à clarifier tels que le muscat, le cinsault ou le grenache.

ENZYVIN FLOW ULTRA contient différentes activités telles que la **Pectine Lyase** (PL, IUB 4.2.2.10), activité principale, fondamentale pour décomposer la pectine estérifiée, la **Poly-Galacturonase** (PG) riche en activité endo - PG qui en synergie avec la (PL) assure une clarification plus rapide, la **Pectine Méthyl Esterase** (PME), qui prépare le substrat pour l'action de la PG, et l'**Arabanase** (AR) pour une dégradation supplémentaire des parties ramifiées de la pectine.

ENZYVIN FLOW ULTRA est également riche en **Rhamnogalacturonase** et **Hémicellulase** et présente un excellent rendement en jus de goutte (5% de plus qu'une pectinase classique).

ENZYVIN FLOW ULTRA améliore fortement la filtration des futurs vins.

L'organisme classique de production de l'enzyme a été spécialement sélectionné pour produire un niveau extrêmement faible d'activité cinnamyl-esterase et anthocyanase.

➤ Mode d'emploi

Ajouter (après dilution à 5% dans de l'eau) de façon homogène au moût.

Eviter le contact avec une solution sulfureuse ainsi qu'un mélange avec de la bentonite qui diminue l'efficacité de l'enzyme.

➤ Doses d'emploi

En Flottation : 0.5 à 2 ml/hl (1 à 2 heures à 20°C).

Sur moût en débouillage statique : 0.5 à 2 ml/hl (5 à 8 heures à 15°C).

Thermovinification : 0.5 à 2 ml/hl (20 à 30 mn à 50-55°C).

➤ Conditionnement

ENZYVIN FLOW ULTRA est disponible en flacon de 1kg ou en bidon de 25kg.

➤ Conservation

Il est recommandé de stocker le produit dans un lieu frais (<15°C), pour garder l'activité maximale pendant 18 mois.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique

Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr