



Fiche technique

ENZYME



ENZYVIN CLAR



Enzyme pectolytique concentrée pour le débouillage des moûts blancs et rosés

➤ Applications

ENZYVIN CLAR est une préparation enzymatique purifiée et concentrée sous forme de granulés conçue pour la clarification statique au froid ou en flottation.

ENZYVIN CLAR facilite le débouillage et la clarification des moûts blancs et rosés en diminuant leur viscosité et augmentant ainsi leur rendement en filtration. (Vins de presses)

ENZYVIN CLAR contient différentes activités enzymatiques telles que la pectine-lyase, la polygalacturonase et la pectine méthyl estérase essentielles dans la dégradation de la paroi pecto-cellulosique.

ENZYVIN CLAR contient aussi d'autres activités enzymatiques secondaires comme l'arabanase qui dégrade la partie ramifiée des pectines.

Enzyvin est purifiée de l'activité cinnamyl-estérase.

➤ Mode d'emploi

Ajouter (après dilution à 10% dans de l'eau) de façon homogène au moût le plus tôt possible (quai). 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

Débouillage : 1 à 3 g/hl

Flottation : 2 à 4 g/hl

Centrifugation : 2 à 4 g/hl

➤ Conditionnement

ENZYVIN CLAR est disponible en boîte de 100 g et de 500 g.

➤ Conservation

Il est recommandé de stocker le produit dans un lieu frais (<15°C), pour garder l'activité maximale pendant 24 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