



Fiche technique

ENZYME



ENZYVIN SPEED THIOLS

Améliore la clarification des moûts blancs et rosés à basse température.
Favorise la libération rapide des thiols lors de macération à froid.

➤ Applications

ENZYVIN SPEED THIOLS est une préparation enzymatique hautement concentrée en pectinases produite par des souches classiques et sélectionnées d'*Aspergillus niger*.

ENZYVIN SPEED THIOLS peut se positionner directement sur la vendange pour une extraction optimale des composés aromatiques comme le 4-MMP (buis), le 3MH et son acétate (agrumes, pamplemousse, fruits exotiques) ; sur moût, ENZYVIN SPEED THIOLS est très performant à basse température et à PH acide. L'action d'ENZYVIN SPEED THIOLS sur les longues chaînes de pectines estérifiées permet une libération des thiols en complément de l'action de l'enzyme carbone sulfur lyase présent dans notre levure sélectionnée.

ENZYVIN SPEED THIOLS possède au-delà de son activité pectolytique principale, des activités secondaires idéales pour la révélation des arômes thiolés.

➤ 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

Sur vendange en macération : 0.8 à 2 ml/hl (1 à 8 heures à 5-18°C)

Sur moût en débouillage statique : 0.5 à 2 ml/hl (6 à 24 heures à 5-10°C).

➤ Conditionnement

ENZYVIN SPEED THIOLS 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