



Fiche technique

ENZYME



ENZYVIN ULTRA SPEED

Préparation d'enzymes pectolytiques hautement concentrée pour une clarification rapide et efficace des moûts en conditions difficiles.

➤ Applications

ENZYVIN ULTRA SPEED est une préparation enzymatique hautement concentrée en pectinases (1550 PLU/g minimum) produite par des souches classiques et sélectionnées d'*Aspergillus niger*.

ENZYVIN ULTRA diminue grandement le temps de débouillage des moûts à basse température, améliore le tassement des bourbes et augmente le volume de jus clair.

ENZYVIN ULTRA SPEED possède au-delà de son activité pectolytique principale, des activités secondaires spécifiques pour la clarification rapide et efficace des jus issus de thermo-traitement (thermovinification, flash détente).

ENZYVIN ULTRA SPEED est efficace sur un large spectre de température (8°C à 55°C) et de PH (2,9-4,0) ; elle est particulièrement adaptée pour les moûts et presses issus de cépages difficiles à débouiller (Muscat, Sauvignon...).

ENZYVIN ULTRA SPEED est une enzyme polyvalente à large spectre aussi bien adaptée à la Flottation qu'à l'extraction de couleur sur vendanges rouges (limite les pigeages).

ENZYVIN ULTRA SPEED augmente le rendement au pressurage et facilite la filtration des jus issus de vendanges chauffées.

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 10-20°C)

Sur moût en débouillage statique : 0.5 à 2 ml/hl (8 à 12 heures à 10-20°C).

Sur presses et vinification traditionnelle rouge : 1 à 3 ml/hl.

Thermovinification : (50-55°C/1-2h) 0.5 à 2 ml/hl.

➤ Conditionnement

ENZYVIN ULTRA SPEED 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