



## Fiche technique

# ENZYME



## ENZYVIN MPF



MACERATION PELLICULAIRE / MACERATION PRE-FERMENTAIRE A FROID.

Améliore l'extraction des composés aromatiques à basse température.

### ➤ Applications

ENZYVIN MPF est une préparation enzymatique hautement concentrée en pectinases et  $\beta$ -glucosidases (1000  $\beta$ -d-GLU/g) produite par des souches classiques et sélectionnées d'*Aspergillus niger*.

ENZYVIN MPF peut se positionner directement sur la vendange pour une extraction optimale des composés aromatiques.

ENZYVIN MPF s'utilise en macération pelliculaire ou en macération pré fermentaire à froid.

ENZYVIN MPF complète l'action des enzymes déjà présentes à l'état naturel dans le raisin mais qui sont insuffisantes pour libérer l'ensemble des précurseurs aromatiques grâce à sa double activité pectolytique (extraction des composés aromatiques) et béta-glucosidasique (libération des précurseurs d'arômes liés aux sucres).

ENZYVIN MPF améliore aussi la clarification du moût car elle possède en outre des activités Pectine-lyase (PL), Polygalacturonase (PG), Pectine-estérase (PE) ainsi que des activités secondaires (arabanases...) qui préparent en amont le travail des glucosidases.

ENZYVIN MPF est purifiée de l'activité cinnamyl-estérase.

### ➤ 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 ou sur moût blanc : 2 à 3 g/hl (8-12 heures à 5-10°C)

Sur vendange ou sur moût rouge : 2 à 3 g/hl (4-6 jours à 5-10°C)

### ➤ Conditionnement

ENZYVIN MPF est disponible en boîte de 100 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](mailto:biotechoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)