



Fiche technique

ENZYME



ENZYVIN CALIDUS

Enzyme pectolytique très concentrée pour la macération à chaud des moûts à haute température (78°C).



➤ Applications

ENZYVIN CALIDUS est une préparation enzymatique purifiée et hautement concentrée sous forme **liquide** conçue particulièrement **pour la macération à chaud des moûts rouges, blancs et rosés**. Grâce à sa très forte concentration en pectine lyase (4000 PL/G), *ENZYVIN CALIDUS* permet de dégrader efficacement et rapidement la pectine même à haute température.

Outre sa très forte activité pectine-lyase fondamentale pour décomposer la pectine estérifiée, *ENZYVIN CALIDUS* contient des activités secondaires telles que la Polygalacturonase(PG) riche en endo-PG et la pectine methyl esterase(PME) essentielles dans la dégradation de la paroi cellulosique permettant une extraction et une clarification rapide des moûts. Il en résulte une diminution plus rapide de la viscosité des moûts.

ENZYVIN CALIDUS convient parfaitement pour les moûts issus de traitement pré-fermentaire à chaud. Elle **facilite le pressurage** et **évite le colmatage des pressoirs et filtres**.

ENZYVIN CALIDUS contient de très faible activité secondaire en cinnamyl-estérase et anthocyanase.

➤ Mode d'emploi

Ajouter (après dilution à 5% dans de l'eau) de façon homogène au moût le plus tôt possible **au quai** ou dans **la cuve de macération** pour les rouges thermovinifiés. Pas d'ajout de bentonite en même temps.

➤ Doses d'emploi

Flash détente : 4 ml/hl
Thermovinification: 4 ml/hl (20 mn à 55°C/ 2h à 75°C)

➤ Conditionnement

ENZYVIN CALIDUS est disponible en flacon de 1 kg, bidon de 10 kg et 25kg.

➤ 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 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