



Fiche technique

ENZYME



ENZYVIN THERMO-GLUCAN

Préparation enzymatique à base de pectinases et bêta-glucanases pour la clarification des vins issus de vendanges botrytisées ou des vins de presse.

➤ Applications

ENZYVIN THERMO-GLUCAN est une préparation enzymatique purifiée et concentrée sous forme poudre à base de pectinases et de bêta 1.3-1.6 glucanase dérivées de souches classiques d'*Aspergillus Niger* et de *Trichoderma ssp.*

ENZYVIN THERMO-GLUCAN 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 permettant une clarification rapide du moût.

ENZYVIN THERMO-GLUCAN contient en outre des activités secondaires développées comme l'Arabanase qui dégrade les parties ramifiées des pectines, les Cellulases et les Hémicellulases permettant la libération des différents composés du vin (matière colorante, tanins, précurseurs d'arômes).

L'activité glucanase permet une hydrolyse des glucanes **facilitant le pressurage et la filtration des moûts et des vins issus de raisins botrytisés ou très riches en polysaccharides.**

Enzyvin THERMO-GLUCAN est purifiée de l'activité cinnamyl-estérase.

➤ Mode d'emploi

Ajouter (après dilution à 5% dans de l'eau) de façon homogène au moût le plus tôt possible (quai) ou dans la cuve de macération pour les rouges thermovinifiés.

➤ Doses d'emploi

Sur moût 2- 4 g/hl (presse/clarification)

Sur vin 2- 4 g/hl (presse/filtration)

➤ Conditionnement

ENZYVIN THERMO-GLUCAN 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 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 : biotechnoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr