



## Fiche technique

# ENZYME



## ENZYVIN AROME



Enzyme  $\beta$ glucosidase pour l'expression aromatique des vins.

### ➤ Applications

ENZYVIN AROME est une préparation enzymatique hautement concentrée en  $\beta$ -glucosidase (2000  $\beta$ -d-GLU/g) produite par des souches classiques et sélectionnées d'*Aspergillus Niger*.

ENZYVIN AROME a été particulièrement conçue pour augmenter l'extraction aromatique en fin de fermentation lorsque la concentration en sucres résiduels est inférieure à 50 g/l.

ENZYVIN AROME transforme les terpènes inodores liés aux sucres en composés aromatiques libres par une hydrolyse enzymatique des  $\beta$ -glucosidase.

ENZYVIN AROME 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.

ENZYVIN AROME 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 moût en fin de fermentation à la dose de 3 à 5 g/hl.

### ➤ Conditionnement

ENZYVIN AROME 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 Deveze 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)