



Fiche technique

ENZYME



ENZYVIN WFC

Complexe enzymatique pour le nettoyage des membranes filtrantes sans cellulose.

➤ Description :

ENZYVIN WFC est un complexe enzymatique de qualité alimentaire produit par plusieurs souches classiques et sélectionnées de micro-organismes. Il a été spécialement développé pour le nettoyage des systèmes de filtration (tels que les cartouches filtrantes) qui ne sont pas à base de cellulose. En effet, ce complexe enzymatique contient de puissantes enzymes cellulases dégradant la cellulose.

Les fragments de pectines résiduelles tels que le rhamnogalacturonane, les arabinogalactanes et les arabinanes ainsi que les protéines, tanins, polyphénols et glucanes qui sont solubilisés au cours du processus de production du vin vont former une couche encrassant les membranes de filtration et qui par conséquent va diminuer progressivement le débit et le cycle de filtration.

ENZYVIN WFC contient des enzymes concentrées *pectinase*, *cellulase*, *hémicellulase*, *arabanase*, *rhamnogalacturonase*, *glucanase*, *xylanase* et *protéase acide* dans un rapport spécifiquement conçu pour un nettoyage optimal du filtre.

➤ Mode d'emploi :

ENZYVIN WFC a été spécialement développé pour les filtres non cellulosiques tels que les membranes en polysulfone, en céramique ou autres. Il est utilisé avant le nettoyage chimique car les produits chimiques fortement alcalins ou acides vont inactiver le complexe enzymatique.

Une solution est préparée avec environ 1 kg de ENZYVIN WFC pour 300 litres d'eau du robinet, le pH est ajusté avec de l'acide organique naturel à 3,0-5,0.

La solution est ajoutée dans le réservoir d'alimentation du filtre à flux transversal. Elle est ensuite pompée et recirculée à température ambiante ou éventuellement à 50 °C, pendant 45 à 60 minutes.

Les membranes filtrantes non cellulosiques peuvent ainsi être nettoyées pour une utilisation plus longue.

➤ Doses d'emploi :

Application	Dosage	Recommandation
ENZYVIN _{WFC}	2-3 ml/L	45-60 min à température ambiante ou 40 min à 55 °C.

➤ Conditionnement

ENZYVIN WFC 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