



Fiche technique

ENZYME



ENZYVIN « FLOT »



Enzyme pectolytique concentrée pour la clarification des moûts par flottation

➤ Applications

ENZYVIN FLOT est une préparation enzymatique purifiée et concentrée sous forme **liquide** conçue spécialement pour la clarification en flottation mais aussi par centrifugation.

ENZYVIN FLOT 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.

ENZYVIN FLOT contient d'autres activités enzymatiques secondaires comme l'arabanase qui dégrade la partie ramifiée des pectines.

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

➤ Mode d'emploi

Ajouter (après dilution à 10% dans de l'eau) en deux fois de façon homogène au moût au début et à la fin du remplissage de la cuve à traiter. Attendre le temps nécessaire que les enzymes agissent. 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

Flottation :

15 à 20°C/1-2 heures 2-5 ml/h

15 à 20°C/4-6 heures 1-3 ml/hl

Centrifugation :

2-4 ml/hl

➤ Conditionnement

ENZYVIN FLOT est disponible en flacon de 1 kg et 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 : biotechnologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr