



## Fiche technique

# ENZYME



## ENZYVIN CLAR/FLOT

Enzyme pectolytique concentrée polyvalente pour la clarification des moûts par débouillage ou flottation.



### ➤ Applications

**ENZYVIN CLAR/FLOT** est une préparation enzymatique purifiée et concentrée sous forme **liquide** conçue spécialement pour la clarification des moûts blancs et rosés en flottation ou en débouillage statique au froid.

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

**ENZYVIN CLAR/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 : 1 à 3 ml/hl

Débouillage : 1 à 3 ml/hl selon la température (en dessous de 10°C entre 2 et 6 ml/hl).

### ➤ Conditionnement

ENZYVIN CLAR/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 : [biotechoenologie@orange.fr](mailto:biotechoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)