



## Fiche technique

# ENZYME



## ENZYVIN COULEUR

Enzyme pectolytique concentrée pour améliorer l'extraction de la couleur et l'arôme des vins rouges.

### ➤ Applications

ENZYVIN COULEUR est une préparation enzymatique purifiée et concentrée sous forme de granulés conçue pour la macération des raisins rouges.

ENZYVIN COULEUR facilite l'extraction des composés phénoliques et augmente le rendement du pressurage des vins rouges.

ENZYVIN COULEUR 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. D'autres activités enzymatiques secondaires comme les activités arabinasique, cellulosique et hemicellulosique agissent en synergie avec les autres activités pour augmenter l'extraction de la couleur et des arômes.

ENZYVIN COULEUR améliore le rendement des filtrations.

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

### ➤ Mode d'emploi

Ajouter (après dilution à 10% dans de l'eau) de façon homogène au moût le plus tôt possible (quai) ou dans la cuve de fermentation.

Eviter le contact avec une solution sulfureuse qui diminue l'efficacité de l'enzyme.

### ➤ Doses d'emploi

Macération : 1 à 3 g/100 kg

Pressurage : 3 à 5 g/100 kg

### ➤ Conditionnement

ENZYVIN COULEUR est disponible en boîte de 100 g et de 500 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 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-œnologie.fr](http://www.biotech-œnologie.fr)