



Fiche technique

ENZYME



ENZYVIN GLUCAN



Enzyme β glucanase concentrée pour le traitement des moûts botrytisés.

➤ Applications

ENZYVIN GLUCAN est une préparation enzymatique purifiée et concentrée sous forme de granulés, riche en activité β -1,3 et β -1,6 glucanase (minimum de 100 β -GLU/g).

ENZYVIN GLUCAN facilite la clarification et la filtration des moûts en dégradant les glucanes, colloïdes produits par *Botrytis Cinerea*.

ENZYVIN GLUCAN accélère l'élevage sur lies en augmentant l'extraction des polysaccharides.

ENZYVIN GLUCAN 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

Traitement des moûts botrytisés :

vins blancs : 2 à 3 g/hl

vins rouges : 3 à 5 g/hl

Elevage sur lies : (\geq 15 jours)

vins rouges et blancs : 3 à 4 g/hl

➤ Conditionnement

ENZYVIN GLUCAN est disponible en boîte de 100 g.

➤ Conservation

Il est recommandé de stocker le produit dans un lieu frais ($<15^{\circ}\text{C}$), 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
www.biotech-oenologie.fr