



Fiche technique

ENZYME



ENZYVIN CLAR « L »

Enzyme pectolytique concentrée polyvalente pour le débouillage des moûts blancs et rosés et l'extraction de la couleur

➤ Applications

ENZYVIN CLAR L est une préparation enzymatique purifiée et concentrée sous forme **liquide** conçue pour la clarification mais aussi pour l'amélioration de l'extraction de la couleur.

ENZYVIN CLAR L facilite le débouillage et la clarification des moûts blancs et rosés en diminuant leur viscosité (amélioration de la filtration des vins de presses) mais participe aussi à la dégradation de la paroi de la baie ce qui facilite l'extraction de la couleur.

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

Enzyvin CLAR L 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 refroidissement pour les rouges thermovinifiés.

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

Débouillage : 1 à 3 ml/hl

Macération : 1 à 3 ml/hl

Flash détente : (30-40°C/5-10 min) 6-8 ml/hl

Thermovinification : (50-55°C/1-2h) 3-5 ml/hl

➤ Conditionnement

ENZYVIN CLAR L 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
www.biotech-oenologie.fr