

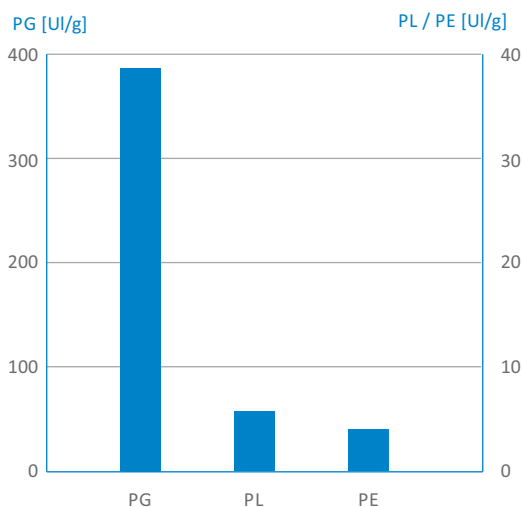
Enovin **PECTINASE**

Précision enzymatique

Enzyme pectolytique concentrée à large spectre d'action



Préparation liquide



Mesure de l'activité enzymatique effective en vinification

Raisin : PG acide polygalacturonique, PE et PL : pectine hautement méthoxylée (pH: 3,5, Te: 30°C.)

UI: Unités Internationales

| | Activité [UI/g] |
|----------------------------|-----------------|
| Polygalacturonase PG | 384,4 |
| Pectine lyase PL | 6,7 |
| Pectine méthyl estérase PE | 4,7 |

Caractéristiques

Enovin Pectinase est une préparation enzymatique liquide à large spectre pour le traitement des moûts et des vins. **Enovin Pectinase** hydrolyse de manière sélective les liaisons entre les substances pectiques présentes dans la lamelle moyenne et la paroi des cellules de la pellicule.

Enovin Pectinase diminue la viscosité des moûts et des vins et accélère le débourbage des moûts blancs et rosés et la clarification des vins. Sur les vins rouges, **Enovin Pectinase** facilite la désagrégation de la paroi végétale favorisant ainsi l'extraction de la matière colorante.

Applications

- **Débourbage:** L'ajout d'**Enovin Pectinase** accélère la clarification du moût et la diminution rapide de sa turbidité. Elle est efficace à basse température et permet d'obtenir un fort compactage de la fraction solide au fond de la cuve.
- **Macération de raisin rouge:** **Enovin Pectinase** accélère l'extraction de la couleur et des arômes par solubilisation de la paroi cellulaire.
- **Enovin Pectinase** est recommandée dans les procédés de **flash détente et thermovinification**, réduisant radicalement la viscosité après l'opération.
- **Enovin Pectinase** facilite la **clarification** et la **filtration** de tous les vins, inclus les vins de presse.

Activité enzymatique

Enovin Pectinase combine les différentes activités pectolytiques: pectine lyase, polygalacturonase et pectine estérase.

Enovin Pectinase est une préparation purifiée, elle ne contient pas d'activités secondaires.

Enovin Pectinase est exempte d'activité Cinnamyl Estérase (FCE).

Doses

| | |
|--|---------------|
| Débourbage : Vins blancs et rosés | > 2 ml/hl |
| Macération (18-25°C) : Vins rouges | > 2 ml/100 kg |
| Flash détente (30-40°C) 5-10 min | > 8 ml/hl |
| Thermovinification (50-55°) 30-60 min | 3-5 ml/hl |
| Clarification et filtration | 4 ml/hl |

ATTENTION : La dose d'emploi, doit être optimisée en fonction de la qualité du raisin, de la variété et des équipements de la cave, ainsi que de la température et du temps de contact.

Mode d'emploi

Ajouter au début du remplissage de la cuve, la quantité correspondant à la totalité du moût ou vin à traiter, en s'assurant d'une homogénéisation totale.

Pour une application avant pressurage, faire une préparation à 5% (20 volumes d'eau pour un volume d'enzyme) et incorporer.

L'ajout au fur et à mesure de la préparation avec une pompe doseuse à la sortie de la presse, assure une répartition uniforme du produit.

Précautions de travail

- Le SO₂ aux doses habituellement employées, n'interfère pas dans l'activité de l'enzyme, cependant, il ne doit pas être incorporé conjointement à la préparation.

Aspect physique

Liquide de couleur caramel.

Présentation

Flacons de 1 kg.
Bidon 25 kg.

Propriétés physico-chimiques et microbiologiques

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Pb [mg/kg] | < 5 |
| Hg [mg/kg] | < 0.5 |
| As [mg/kg] | < 3 |
| Cd [mg/kg] | < 0.5 |
| <i>Salmonelle</i> [UFC/25 g] | Absence |
| Coliformes totaux [UFC/g] | < 30 |
| <i>E. coli</i> [UFC/25 g] | Absence |
| Aactivité antimicrobienne | Non détectable |
| Mycotoxines | Non détectables |

Production

Enovin Pectinase s'obtient sur des milieux naturels à partir de cultures spécifiques du champignon filamenteux *Aspergillus niger* non modifié génétiquement (GMO free). Les enzymes sont extraites à l'eau puis purifiées, concentrées et standardisées.

Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais, sec et exempt d'odeur.

Pour maintenir ses propriétés d'origine après ouverture ou pour une réutilisation l'année suivante, conserver à 4°C

Une exposition prolongée à des températures supérieures à 35°C réduit son efficacité.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.