

EXTRAZYME BLANC

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Enzyme de macération pelliculaire avec activité complémentaire de révélation d'arôme

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

De nombreux précurseurs aromatiques sont sous une forme qui doit être hydrolysée pour que l'arôme s'exprime

EXTRAZYME BLANC est une préparation enzymatique constituée d'activités pectolytiques sélectionnées favorisant l'extraction des composés aromatiques durant la macération pelliculaire des raisins blancs.

De plus **EXTRAZYME BLANC** possède une activité β -glucosidasiqque complémentaire pour l'extraction des arômes variétaux des raisins blancs (Chardonnay, Sémillon, Sauvignon)

EXTRAZYME BLANC améliore significativement les qualités organoleptiques des vins produits avec une mise en valeur des arômes et une intensification du fruité.

CARACTERISTIQUES

EXTRAZYME BLANC se présente sous forme de micro-granulés parfaitement solubles.

Idéalement la température d'utilisation d'**EXTRAZYME BLANC** ne devrait pas être inférieure à 15 °C et ne pas dépasser 65 à 70 °C.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100 g dans 1 litre d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète.

Incorporer au moût, homogénéiser par remontage.

Précautions d'emploi :

Ne pas utiliser sur vendanges insuffisamment mûres ou sur vendange altérée.

DOSE D'EMPLOI

- 2 à 4 g pour 100 kg de vendange.

Les doses d'emploi et les temps de contact varient selon le type de vinification.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 100 g, 250 g et 1 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.