

EXTRAZYME LIQUIDE

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Amélioration de la macération et de l'extraction des moûts.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

EXTRAZYME LIQUIDE est une préparation enzymatique liquide qui facilite la libération des anthocyanes, des tanins et autres composants intracellulaires pendant l'étape de macération.

EXTRAZYME LIQUIDE permet également d'augmenter le rendement en jus de goutte.

EXTRAZYME LIQUIDE est un extrait purifié et concentré issu d'une culture de souches sélectionnées d'*Aspergillus Niger*.

Cette préparation est composée d'activités pectinolyse, polygalacturonase, pectinestérase, mais aussi d'activités secondaires (activités hémicellulases).

MISE EN ŒUVRE

Afin de favoriser l'homogénéisation du produit il est préférable de diluer la quantité d'enzyme prélevée dans 10 fois son volume d'eau ou de moût.

Incorporer au moût, homogénéiser par remontage.

PRECAUTIONS D'EMPLOI : Ne pas utiliser sur vendanges insuffisamment mûres ou sur vendange altérée.

DOSE D'EMPLOI

- 3 à 5 mL/hL de moût.

Les doses d'emploi et les temps de contact varient selon la technique utilisée, le degré de dépectinisation requis, la température ainsi que le pH du moût.

Idéalement la température d'utilisation d'**EXTRAZYME LIQUIDE** ne devrait pas être inférieure à 15°C. Pour des températures inférieures à 15 °C il est fortement conseillé de doubler les doses indiquées.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 500 mL, 1 L, 20 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 2 et 4 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.