

# EXTRAZYME TERROIR

## PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Enzymes de macération en rouge pour l'obtention de vins de garde

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

L'épaisseur de la pellicule de la baie de raisin empêche la diffusion des anthocyanes et des tanins contenus dans celles-ci.

**EXTRAZYME TERROIR** est une préparation enzymatique contenant un large spectre d'activités pectolytiques & secondaires (protéases, cellulases, hémicellulases) dégradant les parois de la baie de raisin, facilitant ainsi l'extraction des composés phénoliques, anthocyanes et tanins plus souples pour l'obtention de vins de garde.

**EXTRAZYME TERROIR** favorise l'augmentation des rendements en jus.

**EXTRAZYME TERROIR** participe activement au processus de clarification des vins de goutte et de presse lors des opérations de collage et de filtration.

Utilisée durant la macération **EXTRAZYME TERROIR** favorise l'extraction rapide des anthocyanes que la pellicule renferme et donc l'obtention de couleur.

Les teneurs faibles en cinnamyl estérase et en anthocyanases d'**EXTRAZYME TERROIR** participent à l'obtention de couleur et à la qualité aromatique

L'expérimentation démontre qu'**EXTRAZYME TERROIR** améliore significativement la densité de la couleur ainsi que les qualités organoleptiques des vins produits.

### CARACTERISTIQUES

**EXTRAZYME TERROIR** se présente sous forme de micros granulés parfaitement solubles.

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

Pour des températures inférieures à 15 °C il est fortement conseillé de doubler les doses indiquées.

### 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 3 g pour 100 kg de vendange.

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

Une aération complémentaire et un tannissage avec TANIN SR permettra la stabilisation de la couleur.

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g, 250 g

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.