



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : oenotech@bluewin.ch/www.oeno-tech.ch



PROGRESS BALANCE

ENZYME PECTOLYTIQUE POUR L'ÉLABORATION DE VINS ROUGES À POTENTIEL DE QUALITÉ ÉLEVÉ

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

PROGRESS BALANCE est une préparation enzymatique originale et novatrice spécifique pour la macération des raisins rouges. Elle est le fruit de trois ans d'études et d'expériences conduites par la R&D de Esseco qui, sur la base des résultats obtenus, a mis au point une formule optimale pour cette application particulière.

Il s'agit d'une enzyme pectolytique obtenue par fermentation de substrats naturels de souches d'*Aspergillus niger* sélectionnées et dotée d'un ample spectre d'activités complémentaires qui permettent une extraction poussée des substances polyphénoliques contenues dans la peau des raisins rouges joint à une bonne stabilisation de la matière colorante. PROGRESS BALANCE permet ainsi d'obtenir des vins qui, à l'analyse, résultent plus riches en anthocyanes, tanins et polyphénols totaux et dotés en outre d'une plus grande capacité anti-oxydante, aussi bien par rapport au vin non traité que vis à vis des vins traités avec les enzymes de macération traditionnelles. À la dégustation, les vins élaborés avec PROGRESS BALANCE apparaissent en moyenne plus colorés, dotés de grande finesse et complexité olfactive, structurés et équilibrés au goût. L'application de PROGRESS BALANCE permet en outre d'augmenter du 4÷6% le rendement global en vin de primeur et de premier pressage.

PROGRESS BALANCE ne dérive pas de OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et ne contient pas d'activités secondaires comme les oxydases et cinnamylestérases.

APPLICATIONS

PROGRESS BALANCE est une préparation à utiliser sur des variétés à potentiel polyphénolique élevé ou qui ont besoin d'une extraction rapide des tanins pour une stabilisation rapide et complète de la couleur. Son application résulte donc utile en cas de :

- macérations de raisins à contenu polyphénolique élevé ou dans les macérations longues;
- production de vins destinés à de longues périodes d'affinement en tonneau ou en barrique ou bien destinés au traitement de micro oxygénation;
- raisins partiellement altérés, dans le but d'extraire rapidement les tanins et les substances colorantes en évitant l'apparition de goûts désagréables (en synergie avec VITANIL VRN).

DOSE D'EMPLOI

De 2 à 4 g/100 kg de raisin.

Les doses plus élevées permettent une extraction plus rapide et intense des substances polyphénoliques.

MODE D'EMPLOI

PROGRESS BALANCE doit être dissout dans un rapport d'environ 1:10 et ajouté directement au pressé ou aux raisins de façon uniforme en utilisant un doseur ou en phase de remplissage du réservoir ou bien encore au cours d'un remontage.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Boîte de 250 grammes.

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière à une température de 5÷15 °C; dans ces conditions l'activité se conserve stable pendant au moins trois ans.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver au réfrigérateur; à consommer dans l'année.