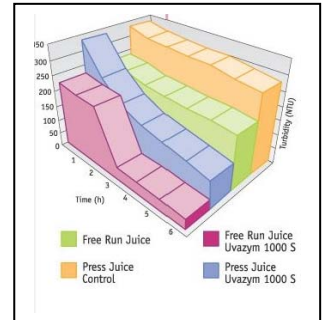




OENO-TECH
Yves Moren
Mail : info@oeno-tech.ch/www.oeno-tech.ch



UVAZYM 1000 S



ENZYME PECTOLYTIQUE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

UVAZYM 1000 S est une préparation pectolytique hautement purifiée et active, particulièrement indiquée pour le nettoyage statique des moûts. UVAZYM 1000 S, en effectuant une action hydrolytique intense à charge des pectines du raisin, accélère les processus de décantation et de clarification du moût, permettant ainsi, en cas de défécation à froid, une économie de frigories importante. Dans le même temps, le plus grand compactage de la partie impure permet de minimiser les pertes de liquide et de réduire les temps de travail du filtre sous vide. Quand elle est ajoutée directement sur les raisins ou en pressoir, UVAZYM 1000 S augmente le rendement en moût aussi bien à l'égouttage qu'au pressurage, permettant en outre la réduction des temps et des pressions opérationnelles. Dans les vins riches en pectines, elle facilite le collage et les opérations de filtrage.

UVAZYM 1000 S ne dérive pas de OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et ne contient pas d'activités secondaires comme les oxydases et cinammilestérases.

APPLICATIONS

UVAZYM 1000 S naît comme enzyme spécifique pour le nettoyage des moûts, elle est donc principalement utilisée au cours des premières phases de la vinification :

- sur le moût égoutté ou pressé, pour en diminuer la viscosité et accélérer par conséquent les opérations de purification et de clarification;
- directement en pressoir pour faciliter la sortie du jus, pour augmenter le rendement de pressage, pour diminuer les pressions opérationnelles et augmenter ainsi la qualité du vin (plus l'action mécanique à charge des peaux est mineure et plus l'extraction de composants aux goûts herbacés est mineure).

UVAZYM 1000 S peut également être employée pour faciliter les opérations de clarification et de filtration des vins qui, à cause d'un contenu en pectines élevé, résultent difficiles à nettoyer.

DOSE D'EMPLOI

1 ÷ 2 g/hL

Les doses peuvent varier en fonction du cépage et de l'année. Les doses plus élevées s'appliquent en conditions de température et de pH bas, avec des temps de transformation brefs et en cas de raisins particulièrement riches en substance pectiques (Muscat, raisins pas encore tout à fait mûrs, etc.). Dans l'application sur le vin, les temps de contact nécessaires à l'action de UVAZYM 1000 S sont de l'ordre de deux - trois jours ou plus, en fonction de la température du vin lui-même.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans 10 parties d'eau et ajouter directement sur le moût ou sur les raisins, de façon uniforme.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Boîte de 250 g

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.