



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



UVAZYM 1000 SL

ENZYME PECTOLYTIQUE LIQUIDE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

UVAZYM 1000 SL, est une enzyme pectolytique liquide hautement purifiée qui hydrolyse rapidement les pectines contenues naturellement dans le raisin en accélérant les processus de décantation et de clarification. La réduction des temps nécessaires pour une défécation correcte du moût ainsi que le compactage excellent des lies, permettent une économie sensible de frigos et des coûts de filtrage. Si elle est ajoutée directement sur les raisins ou en pressoir, UVAZYM 1000 SL permet d'augmenter le rendement en moût de primeur et celui de pressage.

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

APPLICATIONS

UVAZYM 1000 SL est une enzyme spécifique pour le nettoyage des moûts et est utilisée :

- 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).

Sa forme liquide la rend facile et pratique à utiliser particulièrement là où existent des installations automatiques de dosage en ligne.

DOSE D'EMPLOI

2 ÷ 3 mL/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.).

MODE D'EMPLOI

Compte tenu de sa forme liquide, UVAZYM 1000 SL est un produit qui peut être utilisé tel quel ou bien dilué dans de l'eau dans un rapport d'environ 1:10. Il doit être ajouté directement au pressé ou aux raisins de façon uniforme en utilisant un doseur ou bien en phase de remplissage du réservoir, ou bien encore au cours d'un remontage.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Jerrican de 1 et 20 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière à une température de 4÷8 °C; dans ces conditions l'activité se conserve stable pendant au moins deux ans.

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