



...du moût  
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

## ZYM AromMP

### ENZYMES SPÉCIFIQUES

Enzyme polyvalente pour la production de vins fruités; prévient la casse protéique.

#### Applications Oenologiques

AromMP est une enzyme pectolitique microgranulée qui peut être appliquée dans la macération de raisins blancs et rouges. La présence dans sa formulation d'une protéase active complète l'action de la cellulase, de l'hémicellulase et des activités pectolitiques habituelles.

AromMP réduit la viscosité du moût, accélère la dégradation des cellules de la peau grâce à la cellulase et l'hémicellulase susceptibles de dégrader les parois cellulaires, en raison de la protéase, qui rompt spécifiquement les parois de la cellule et les membranes vacuolaires ainsi que différents organites présents dans la cellule. AromMP augmente l'extraction aromatique ainsi que les polysaccharides. Le vin obtenu est par conséquent plus riche en arômes et exprime les caractéristiques du cépage dont il est produit

Dans la vinification de vins blancs,

l'utilisation de AromMP au pressoir ou au cours de la macération, permet:

- une extraction plus rapide plus importante des précurseurs aromatiques;
- réduit l'instabilité protéique, grâce à la protéase capable d'hydrolyser les protéines contenues dans le moût; elle permet de réduire la dose de bentonite nécessaire pour atteindre la stabilité protéique du futur vin et ainsi maintient une meilleure qualité d'arôme et de saveur même dans les variétés « neutres ».

Dans la vinification en rouge, AromMP

- augmente le caractère fruité du vin ;
- augmente la sensation de rondeur en raison d'une extraction plus intense des polysaccharides du raisin ;
- accélère l'extraction des matières colorantes et des tanins polymérisés liés à la membrane vacuolaires qui sont les plus efficaces pour la stabilisation de la couleur et les plus intéressants au point de vue organoleptique

AromMP n'est pas dérivé d'OGM (organismes génétiquement modifiés) et ne contient aucune activité secondaire négative comme oxydase et cinnamyl-estérase.

#### Mise en oeuvre

Dissoudre AromMP dans 10 parties d'eau et ajouter directement sur les raisins, de manière homogène, ou au cours du remplissage de la cuve ou lors d'un remontage.

Dans la vinification de raisins blancs, afin de garantir un bon débourbage, ajouter 1 g/hl de INOZYME après le pressurage.

En vinification de raisins rouges, afin d'améliorer la filtrabilité et la décantation des lies, ajouter 1 g/100 kg de ZYM EXTRAZYM ou mieux ZYM BALANCE



*...du moût  
...à la bouteille*

## FICHE TECHNIQUE

### Dose d'emploi

---

2-4 g/100kg de raisin.

Les doses plus élevées sont recommandées dans des conditions de pH et de température basses, temps de macération court et dans le cas de raisins à faible maturité.

### Conditionnement et conservation

---

Boîte de 250g

Emballage scellé : conserver à l'abri de la lumière, à température de 5÷15 ° c.

Dans ces conditions l'activité restera stable pendant au moins trois ans.

Paquet ouvert : refermer soigneusement l'emballage et le conserver dans le réfrigérateur ;utiliser rapidement ( saison ).