



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

INOZYME

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Applications Oenologiques

INOZYME est une préparation d'enzymes pectolytiques hautement purifiée qui accélèrent la décantation des bourbes du moût.

Pour les blancs : Elle diminue la viscosité du moût et améliore la filtrabilité des vins.

INOZYME est un extrait purifié et concentré issu d'une culture de souches sélectionnées d'*Aspergillus Niger*.

Cette préparation est composée d'activités polygalacturonase, pectine méthyle estérase et pectine lyase.

Caractéristiques

INOZYME se présente sous forme de micro- granulés parfaitement solubles.

Idéalement la température d'utilisation d'INOZYME ne devrait pas être inférieure à 15 °C. Pour des températures inférieures à 15 °C il est fortement conseillé de doubler les doses indiquées

Mise en oeuvre

Pour une boîte de 50 g, dissoudre le contenu de la boîte dans 1 litre d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète.

Incorporer au moût, homogénéiser par remontage

Précautions d'emploi : ne pas faire de traitement à la bentonite en même temps que l'enzymage. Les bentonites ont en effet pour propriété d'adsorber les protéines.

Si un traitement à la bentonite est nécessaire, celui-ci sera effectué après l'opération de débourbage.

Dose d'emploi

- 2 à 4 g/hL pour le débourbage des moûts. Soit 4 cL/hL de la solution préparée comme décrit dans la mise en oeuvre.

Les doses d'emploi et les temps de contact varient selon la technique utilisée, le degré de dépectinisation requis, la température ainsi que du pH.

Conditionnement et conservation

- En 50 g, 250 g, 1 kg, 10 kg et 20 kg

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.