

ZYM COLOR PLUS

Enzyme pectolitique pour la stabilisation de la couleur

Composition

Enzyme pectolytique en poudre, contenant une activité pectinase et en seconde activité cellulase, hémicellulase et protéase.

Caractéristiques générales

La fermentation est la phase la plus importante pour obtenir des vins rouges de qualité. L'extraction des substances phénoliques dépend de plusieurs facteurs, comme le type de pressoir, niveau de SO₂, température de fermentation, nombre de remontage et de la qualité de l'enzyme d'extraction.

COLOR PLUS est une enzyme pectolytique qui est riche en activités secondaires qui agissent ensemble pour accélérer et augmenter l'extraction des polyphénols. Particulièrement les polyphénols et les tannins contenus dans la pellicule des raisins. L'activité protéase présent dans l'enzyme est très efficace pour l'hydrolyse des protéines qui sont extraites pendant la fermentation, ce qui limite leur précipitation avec les tannins.

Les vins traités avec **COLOR PLUS** sont plus riche en tanins que les vins traités avec une enzyme d'extraction classique. Une quantité élevée de tanin durant la fermentation augmente la réaction entre les tanins et les anthocyanes qui sont nécessaires à la stabilisation de la couleur. De plus, les tanins et les protéines extraites produisent un vin plus équilibré.

COLOR PLUS n'est pas obtenu à partir d'organisme génétiquement modifié (non-OGM) et ne contient aucune activité secondaire négative telle qu'oxydase, anthocyanase et cinnamate-esterase.

Applications

Production de vins rouges à la couleur intense et stable.

Dosage

2 à 4g pour 100Kg de vendanges.

Le dosage supérieur permet une extraction plus rapide et plus forte des composés phénoliques. Diluer dans 10 volumes d'eau et ajouter directement sur le raisin.

Emballage et stockage

250g - 1kg

Emballage fermé : garder à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec.

Emballage ouvert : refermer l'emballage soigneusement et le garder au frais. A utiliser dans l'année.