



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

EXTRAZYME

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Enzyme de macération et d'extraction.

Applications Oenologiques

EXTRAZYME est une préparation enzymatique constituée d'activités pectolytiques sélectionnées pour leur aptitude à favoriser l'extraction des composés phénoliques durant la macération pelliculaire.

Le large spectre d'activité d'EXTRAZYME destine également son utilisation au pressurage des raisins blancs.

EXTRAZYME participe activement au processus de clarification des vins de goutte et de presse lors des opérations de collage et de filtration.

- Vinification en blanc : utilisé au pressurage ou en macération, EXTRAZYME améliore l'extraction des composés aromatiques.
- Vinification en rouge : utilisé durant la macération EXTRAZYME favorise l'extraction rapide des anthocyanes que la pellicule renferme.

L'expérimentation démontre qu'EXTRAZYME améliore significativement la densité de la couleur ainsi que les qualités organoleptiques des vins produits.

Caractéristiques

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

Idéalement la température d'utilisation d'EXTRAZYME ne devrait pas être inférieure à 15°C et ne pas dépasser 65 à 70°C.

Pour des températures inférieures à 15°C il est fortement conseillé de doubler les doses indiquées.

Mise en oeuvre

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100 g dans 1 litre d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète. Incorporer au moût, homogénéiser par remontage.

Précautions d'emploi : Ne pas utiliser sur vendanges insuffisamment mûres ou sur vendanges altérées.

Dose d'emploi

- 3 à 5 g pour 100 kg de vendange.

Les doses d'emploi et les temps de contact varient selon le type de vinification.

Une aération complémentaire et un tannisage avec TANIN SR permettront la stabilisation de la couleur.

Conditionnement et conservation

- En 100 g, 250 g, 1 kg, 10 kg, 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.