



...du moût  
...à la bouteille



**FICHE TECHNIQUE**

# ZYM BALANCE

## ENZYME POUR VINS ROUGES

Enzyme pectolytique pour l'élaboration de vins rouges de garde

### Applications Oenologiques

ZYM BALANCE est une préparation enzymatique spécifique pour la macération des raisins rouges. Elle est le fruit de trois ans d'études et d'expériences conduites par la R&D de Esseco.

Il s'agit d'une enzyme pectolytique obtenue par fermentation de substrats naturels de souches d'*Aspergillus niger* sélectionnées et dotée d'un ample spectre d'activités complémentaires qui permettent une extraction poussée des substances polyphénoliques contenues dans la peau des raisins rouges joint à une bonne stabilisation de la matière colorante. ZYM BALANCE permet ainsi d'obtenir des vins qui, à l'analyse, résultent plus riches en anthocyanes, tanins et polyphénols totaux et dotés en outre d'une plus grande capacité anti-oxydante, aussi bien par rapport au vin non traité que vis à vis des vins traités avec les enzymes de macération traditionnelles. À la dégustation, les vins élaborés avec ZYM BALANCE apparaissent plus fins et complexes au nez, structurés et équilibrés en bouche.

L'application de ZYM BALANCE permet en outre d'augmenter de 4÷6% le rendement global du pressurage. ZYM BALANCE ne dérive pas de OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et ne contient pas d'activités secondaires comme les oxydases et cinnamylestérases.

### Caractéristiques

ZYM BALANCE est une préparation à utiliser sur des variétés à potentiel polyphénolique élevé ou qui ont besoin d'une extraction rapide des tanins pour une stabilisation rapide et complète de la couleur. Son application est particulièrement recommandée pour :

- des macérations de raisins à contenu polyphénolique élevé ou dans les macérations longues;
- une production de vins destinés à de longues périodes d'affinement en tonneau ou en barrique ou bien destinés au traitement de micro oxygénation;
- le traitement de raisins partiellement altérés, dans le but d'extraire rapidement les tanins et les substances colorantes en évitant l'apparition de goûts désagréables.

### Dose d'emploi

De 2 à 4 g/100 kg de raisin.

Les doses plus élevées permettent une extraction plus rapide et intense des substances polyphénoliques.

ZYM BALANCE doit être dissout dans un rapport d'environ 1:10 et ajouté directement au jus de presse ou aux raisins de façon uniforme en utilisant un doseur ou en phase de remplissage du réservoir ou bien encore au cours d'un remontage.

### Conditionnement et conservation

Boîte de 250 grammes.

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière à une température de 5÷15 °C; dans ces conditions le produit conserve ses propriétés pendant au moins trois ans.

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

Oeno-Tech SA  
Impasse des Artisans 1  
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72  
Fax 027 346 12 85  
Mail [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)

Site Internet  
[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)