

ZYM T-RED

ENZYME DE CLARIFICATION

Enzyme pour la macération et la clarification à haute température

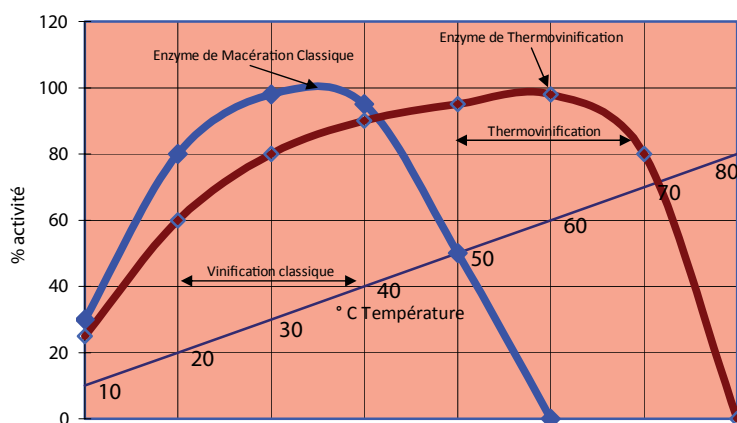
Applications Oenologiques

ZYM T-RED est une nouvelle préparation enzymatique développée dans les laboratoires ENARTIS spécifiquement pour l'application sur baies entières ou foulées. Sa concentration en activités pectolytiques et hémicellulasiques, résistantes aux températures élevées (>70 °C) dans la baie de raisin, permet à ZYM T-RED d'accroître la désorganisation de la cellule et de réduire la viscosité du raisin foulé, ce qui est indispensable pour favoriser une extraction polyphénolique équilibrée et une bonne clarification. Parallèlement, son contenu équilibré en pectine esterase et en polygalacturonase permet d'optimiser et d'améliorer la filtrabilité des moûts et des vins, avec un rendement accru de 50 %.

Sur les cépages à pellicule fine ou sur la vendange botrytisée, il convient d'utiliser le dosage minimal ou de l'appliquer seulement sur les raisins.

ZYM T-RED ne provient pas de produits OGM (organismes génétiquement modifiés) et ne contient pas d'activité secondaire négative (oxydase, anthocyanase, cinnamyl esterase).

Activité enzymatique



Dose d'emploi

0,5-4 mL/100 kg sur la vendange ou sur le raisin foulé

0,5-4 mL/hL sur le moût

Le dosage peut varier en fonction du cépage, du millésime, du pH, de la température et de la technologie utilisée. Le produit peut être utilisé tel quel ou dilué dans 10 fois son poids d'eau pour faciliter son homogénéisation avec le volume à traiter.

Conditionnement et conservation

Flacon de 1 Kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri du soleil, à une température comprise entre 5 et 15°C. L'activité reste stable pendant 2 ans au moins.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver réfrigéré. L'activité reste stable pendant au moins un an.