



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

ZYM ELEVAGE

ENZYME PECTOLYTIQUE POUR L'ÉLEVAGE DES VINS DE QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

La technique de l'élevage sur lies est employée de longue date en France et ailleurs en vue d'obtenir des vins de qualité. Durant cette phase d'élevage qui fait suite à l'autolyse des levures, les polysaccharides complexes se transforment en solution ; c'est le cas notamment des mannoprotéines, qui contribuent à l'amélioration des caractéristiques gustatives du vin, surtout de leur moelleux et de leur volume en bouche. La paroi cellulaire des levures étant constituée d'environ 50% de glucanes, il est évident qu'une préparation enzymatique à même de rompre cette structure libérera plus rapidement et de manière plus significative les mannoprotéines. ZYM ELEVAGE est un nouveau type d'enzyme pectolytique dont l'importante activité des glucanases β permet d'accélérer la lyse cellulaire des levures et d'augmenter la teneur en mannoprotéines des vins. ZYM ELEVAGE n'est pas issu d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et ne produit pas d'activités secondaires indésirables, telles que les oxydases et les cinnamyle estérases.

APPLICATIONS

Au cours de l'élaboration des vins de qualité, ZYM ELEVAGE permet d'améliorer leurs caractéristiques organoleptiques en procurant un tableau aromatique plus complexe et en conférant du volume et du moelleux aux vins traités. Dans de récents travaux, les chercheurs de plusieurs pays ont établi que les mannoprotéines obtenues après traitement à l'ZYM ELEVAGE confèrent au vin une plus grande stabilité à l'égard des précipitations tartriques, des oxydations et des ruptures de couleur. En outre, elles semblent favoriser la fermentation malolactique. Par ailleurs, les glucanes sont souvent présents dans les vins obtenus de raisins botrytisés (*Botrytis cinerea* en produit de grandes quantités), ce qui en rend parfois la filtration difficile. ZYM ELEVAGE est un adjuvant très intéressant dans le traitement de ces vins car il facilite la filtration, ce qui permet d'économiser du temps, la main d'oeuvre et des adjuvants de filtration.

DOSE D'EMPLOI

2 à 5 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre ZYM ELEVAGE dans de l'eau (rapport 1:10 environ) et le distribuer de manière homogène dans la masse à traiter. Pour augmenter la teneur en mannoprotéines, il convient d'ajouter le produit au vin à l'issue de la fermentation alcoolique, après élimination des lies grossières par soutirage. Afin d'éviter l'apparition d'odeurs anormales, il est conseillé de maintenir la température entre 10 et 15 °C et d'attendre quelques semaines avant de procéder au sulfitage. Le traitement dure quelques semaines. Il est vivement recommandé de déguster fréquemment le vin afin de déterminer avec exactitude le temps de contact. Lorsque l'effet désiré est obtenu, un soutirage, éventuellement précédé d'une légère clarification au moyen de PLUCOMPACT, ou une filtration permettent d'éliminer l'enzyme. Pour améliorer la filtrabilité du vin, le traitement - qui peut être effectué au terme de la FA ou sur vin fini - doit durer de 15 à 20 jours et la température doit être supérieure à 10 °C.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Boîte de 250 grammes. Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver de préférence entre 3 et 10 °C afin de garantir toute l'efficacité du produit pendant plus de trois ans. À température ambiante, le produit garde son efficacité pendant trois ans. Emballage ouvert : refermer avec soin et conserver au réfrigérateur.

Oeno-Tech SA
Impasse des Artisans 1
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72
Fax 027 346 12 85
Mail info@oeno-tech.ch

Site Internet
www.oeno-tech.ch