



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

EXTRAZYME MPF

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Enzyme de macération et d'extraction à froid hautement concentrée pour l'obtention de vins aromatiques.

Applications Oenologiques

En rouge la macération préfermentaire à froid en phase aqueuse favorise l'extraction de couleur et des tanins de la baie de raisin et limite celle des tanins de pépin de raisin. Elle permet aussi l'obtention de vins plus aromatiques.

En blanc, la diffusion de précurseurs est parfois lente. Une macération prolongée favorise donc l'extraction de ceux-ci depuis la pellicule vers le moût.

EXTRAZYME MPF est une préparation enzymatique hautement concentrée en activités pectolytiques et secondaires afin de compenser la réduction d'activité due aux faibles températures d'utilisation.

Pour la vinification en rouge, utilisé durant la macération, EXTRAZYME MPF favorise l'extraction rapide des anthocyanes et du potentiel aromatique.

Pour la vinification en blanc, EXTRAZYME MPF améliore l'extraction des composés et précurseurs aromatiques en macération pelliculaire.

Cette préparation a des activités cinnamyl estérase et anthocyanase très faibles pour garder la fraîcheur des arômes et empêcher la perte de couleur.

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 à la vendange.

Précautions d'emploi : Ne pas utiliser sur vendange insuffisamment mûre ou sur vendange altérée.

Dose d'emploi

- 1 à 4 g pour 100 kg de vendange pour une macération préfermentaire à froid.

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

Conditionnement et conservation

- En boîtes de 100 g et 1 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.