



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

ZYM QUICK

ENZYME PECTOLYTIQUE LIQUIDE SPÉCIFIQUE POUR LA FLOTTATION

Applications Oenologiques

ENARTIS ZYM QUICK est une préparation enzymatique originale et novatrice, développée dans les laboratoires Esseco spécifiquement destinée à la flottation.

Deux conditions fondamentales sont nécessaires : la réduction de la viscosité du moût et la formation de floculants suffisamment grands pour pouvoir être entraînés rapidement à la surface.

La haute concentration de pectine-liases, plus du double par rapport à une enzyme pectolytique normale, permet à ENARTIS ZYM QUICK de provoquer une chute rapide de la viscosité du moût; dans le même temps, le contenu de pectine-estérases et de polygalacturonases est étudié pour obtenir des fragments de pectine de dimensions optimales pour permettre la formation d'une mousse dense et compacte, bien séparée du moût limpide se trouvant en dessous.

ENARTIS ZYM QUICK ne dérive pas de OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et ne contient pas d'activités secondaires comme les oxydases et cinnamilestérases.

Mise en oeuvre

En flottation, ENARTIS ZYM QUICK abat très rapidement la viscosité du moût et favorise la séparation solide/liquide et la remontée des particules de turbidité en surface. Cela permet de réduire les temps de soumission aux enzymes, avec par conséquent une économie de frigories et une augmentation de la capacité de travail horaire de l'installation de flottation. Le compactage des impuretés provoqué par l'action synergique des activités qui composent ENARTIS ZYM QUICK, permet en outre une réduction sensible des temps nécessaires pour le filtrage des impuretés elles-mêmes et permet ainsi d'optimiser l'emploi du filtre sous vide.

Dose d'emploi

De 0,5 à 2 mL/hL, selon les conditions de pH, température et temps à disposition.

ENARTIS ZYM QUICK doit être ajouté directement au moût à la sortie du pressoir ou au remplissage de la cuve poumon.

Conditionnement et conservation

Jerrican de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière à une température de 4÷8 °C; dans ces conditions l'activité se conserve stable pendant au moins deux ans.

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