



...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

Site Internet
www.oeno-tech.ch