

ENARTIS ZYM CARACTERE

ENZYME PECTINOLYTIQUE POUR MAXIMISER LE RENDEMENT ET L'EXPRESSION AROMAQTIQUE DES RAI-SINS BLANCS

CARACTÈRE est une préparation enzymatique spécialement développée pour la vinification de vin blanc aromatique. Sa forte concentration d'activités **pectinolytiques** et **hémicellulases** complète les enzymes naturellement présentes dans le raisin et permet une décomposition rapide des cellules et une diminution de la viscosité du jus. Ces facteurs sont fondamentaux pour des rendements élevés en jus et une bonne extraction des arômes.

L'activité secondaire **β-glycosidase** présente dans **CARACTÈRE** libère des composés aromatiques à partir de précurseurs présents naturellement dans le raisin.

Sur les raisins à peau fine ou sur les raisins infectés par Botrytis, utilisez la dose minimale, ou utilisez uniquement sur du jus pressé.

CARACTÈRE n'est pas dérivé d'organismes génétiquement modifiés (produit non-OGM) et ne contient pas d'activités secondaires indésirables, comme l'oxydase, l'anthocyanase et la cinnamate esterase.

Application

Les raisins blancs aromatiques, riches en précurseurs glycosidés, améliorent l'expression du caractère variétal.

Dosage

Pré-fermentation: 1-3 g / 100kg de raisin, avant ou après pressurage. Un fractionnement de la dose est également possible. (Par exemple: 1 g / 100kg dans la trémie, 1 g / 100kg dans le pressoir, 1 g / 100kg après le débourage).

Dans le vin: 3-4 g / hL. Dans le vin, le traitement prend 2 à 4 semaines à 15 ° C. Il est recommandé de déguster le vin fréquemment et régulièrement pour déterminer la durée du traitement. Une fois que l'effet sensoriel désiré est atteint, ajouter une dose de 10 à 20 g / hL de bentonite. Ce collage permet de retirer l'enzyme tout en respectant l'arôme et la structure du vin

Le dosage peut varier en fonction de la variété, du millésime, du pH, de la température, de la durée du traitement et du procédé de vinification et de la technologie utilisée.

Instruction d'utilisation

Le produit peut être utilisé tel quel ou dilué à 1:10 dans de l'eau avant l'addition. Il faut veiller à ce que l'enzyme soit répartie uniformément dans les raisins, le jus ou le vin à traiter.

Emballage et stockage

250 g

Emballage scellé: tenir à l'abri de la lumière du soleil, dans un endroit frais [de préférence à 5-15 ° C (41-59 ° F), endroit sec.

Emballage ouvert: refermer soigneusement l'emballage et conserver au réfrigérateur. Utilisation dans un délai d'un an.

Le produit est conforme aux spécifications suivantes:

Comité mixte d'experts FAO / OMS sur les additifs alimentaires (JECFA)

Food Chemicals Codex (FCC) pour les enzymes de qualité alimentaire

Codex OEnologique International

Produit approuvé pour la vinification, selon:

Règlement (CE) n ° 606/2009.

Produit approuvé pour la vinification par le TTB.

Limite légale: N / A