



ENDOZYM® Ice Rouge

Préparation pectolytique liquide pour la vinification en rouge à basse température.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM® Ice Rouge est une préparation enzymatique pectolytique liquide riche en activité cellulasique et hémicellulasique, étudiée pour la vinification des vins rosés et rouges et plus particulièrement lors de la phase de macération préfermentaire à froid. En effet, ses conditions spécifiques de production lui permettent d'avoir une activité enzymatique importante même à basse température.

ENDOZYM® Ice Rouge fragilise la membrane pectocellulosique des raisins, facilitant ainsi la libération des arômes et précurseurs d'arômes, ainsi que des anthocyanes et des tanins nobles. Ainsi elle optimise les temps de macération, le potentiel aromatique et variétal et l'intensité colorante des vins traités.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activité pectolytique > 3 800 UP/g : PL (EC N°4.2.2.10), PG (EC N°3.2.1.15), PME (EC N°3.1.1.11).

- Activités secondaires : cellulase et hémicellulase.
- Origine : *Aspergillus niger*.
- Hautement purifiée : activité cinnamoyl-estérase faible
- Conservateurs : sorbate de potassium, sulfate d'ammonium et chlorure de potassium.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 2 à 4 mL par quintal de vendange ou par hectolitre de moût de vendange à traiter, en fonction de la température, de la maturité de la vendange et du temps de macération.

→ MODE D'EMPLOI

- Bien agiter le produit avant utilisation.
- Diluer directement dans 20 à 30 volumes de vendange non sulfitée ou d'eau non chlorée.
- Incorporer de façon homogène sur la vendange à l'encuvage ou lors d'un remontage.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Aux doses normales d'utilisation, le SO₂ n'a aucune influence sur l'activité enzymatique. Il ne faut simplement pas les mettre en contact direct.

- Les traitements à la bentonite inhibent l'activité enzymatique.





ENDOZYM® Ice Rouge

Informations générales concernant les activités enzymatiques :

POLYGALACTURONASE (PG) : dégrade uniquement les pectines non estérifiées. C'est l'activité enzymatique déterminante pour obtenir de très bons résultats de rendement en jus limpides, de clarification des moûts et de filtrabilité du vin. La synergie des activités PL et PG influencent considérablement la rapidité et le degré de clarification des moûts.

CELLULASE (CMC) : est un complexe de plusieurs activités enzymatiques secondaires qui en synergie avec les activités PG et PL permet de dégrader la paroi cellulaire de la baie de raisin en libérant la matière colorante, les tanins et les précurseurs aromatiques.

PECTINE-METHYL-ESTERASE (PME) : prépare le substrat de la PG qui dégrade ensuite la pectine.

PECTINELYASE (PL) : dégrade les pectines estérifiées.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température < à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Carton de 4Kg (4 x Flacon de 1Kg).

