

Endozym[®]

Rouge Thermo

Enzyme pectolytique pour une clarification optimale des vins issus de thermovinification ou de flash-détente.

Contrôlée par le Laboratoire de Microbiologie Générale de l'Université de Reims, Champagne-Ardennes (France), Faculté des Sciences.

Endozym[®] Rouge Thermo est une préparation enzymatique purifiée et concentrée, à base d'activités pectolytiques possédant des activités secondaires débranchantes de la chaîne pectique de raisin. Elle contribue à l'amélioration de la clarification des moûts et des vins rouges issus de thermovinification ou de flash-détente.

Au cours du traitement thermique de la vendange, un certain nombre de transformations a lieu favorisant l'extraction de la couleur et des arômes, mais provoquant également la formation de colloïdes rendant difficiles les phases successives de clarification et de filtration des vins.

Endozym[®] Rouge Thermo est une préparation enzymatique idéale pour la dégradation des polysaccharides colmatants. Utilisée immédiatement après la phase thermique, elle dégrade les polysaccharides colmatants en favorisant le rendement de pressurage et l'obtention plus rapide de vins limpides, permettant ainsi l'optimisation du process de vinification.

Composition et caractéristiques physico-chimiques

- Enzyme pectolytique standardisée
- Concentration en unités pectolytiques: 12.500 UP/g. 9.700 FDU à 20°C/g
- Liquide de couleur marron
- Complètement soluble dans l'eau
- pH en solution à 1%: neutre
- Préparation hydrosoluble: ne laisse pas de résidus à condition de traiter avec des produits à base de bentonite durant les phases suivant le débouillage.

Conservation et stockage

Endozym[®] Rouge Thermo est très stable, lorsqu'elle est conservée à une température inférieure à 20°C, elle garde ses propriétés pendant au moins 1 an, avec des pertes d'activités très faibles.

Endozym[®] Rouge Thermo est une préparation d'utilisation courante en France pour l'utilisation dans les denrées alimentaires.

Conforme aux normes CE.

Présente toutes les qualités requises par l'OMS (WHO), FAO, JECFA et FCC concernant les enzymes pour usage alimentaire.

Dose d'emploi

2 à 4 mL par quintal ou par hectolitre de produit selon le temps de contact, la température, l' SO_2 et la teneur en alcool.

Influence de la température

La relation temps/température (entre 6 et 30°C) montre que chaque diminution de température de 7°C fait doubler le temps nécessaire pour la dégradation enzymatique.

Attention: à des températures > à 55°C, l'enzyme est dénaturée.

Influence des doses d'emploi en fonction du temps

Si avec 1 mL/hL un temps de 24 h est nécessaire pour dégrader les colloïdes, ce temps sera de 6 h avec 3 mL/hL.

Influence du degré d'alcool et du SO_2

L'alcool et le SO_2 aux doses normalement d'utilisation ont une faible influence sur l'activité de **Endozym[®] Rouge Thermo**.

Conditionnement

- Flacon de 1 kg net en carton de 4 kg
- Bidon de 5 kg



Distributed by: SPINDAL-AEB Group
Z.I. - 3 Rue Ampère
77220 Gretz-Armainvilliers - France
Tél. +33.(0)1.64.07.80.00
Fax +33.(0)1.64.07.59.20
E-mail: spindal@spindal.fr



9 déc 2004