

MYZYM ULTRA CLARIF™

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Clarification des moûts en conditions difficiles.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MYZYM ULTRA CLARIF™ est une préparation d'enzymes pectolytiques hautement purifiées et concentrées qui accélèrent la décantation des bourbes du moût en conditions difficiles, par hydrolyse des pectines.

Les pectines du raisin sont des polysaccharides qui forment un maillage serré et augmentent la viscosité du moût, rendant la sédimentation des bourbes particulièrement lente. De nombreux paramètres augmentent le contenu pectique (cépage à pellicule épaisse, stress hydrique, vendanges mécaniques, pressurages poussés, maturités faibles).

Grâce à son activité endo-polygalacturonase particulièrement élevée, **MYZYM ULTRA CLARIF™** permet une hydrolyse extrêmement rapide des pectines du moût. Son activité reste élevée malgré des conditions d'utilisation difficiles (bas pH et température faible).

En rouge, **MYZYM ULTRA CLARIF™** permet une clarification rapide des moûts issus de thermovinification, extrêmement chargés en pectines.

↓ CARACTÉRISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : endo et exo-polygalacturonases, pectinestérases et pectinélases. Contient des activités pectolytiques secondaires permettant l'hydrolyse des régions pectiques ramifiées.
- Activité cinnamylestérase : non détectable. La fraîcheur aromatique des vins blancs et rosés est ainsi préservée.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 1 à 2 g/hL

↓ MISE EN ŒUVRE

Mettre en suspension dans 10 fois son poids d'eau froide. Mélanger jusqu'à dissolution complète. Incorporer le plus tôt possible : au conquet de réception, à l'encuvage ou dans le moût.

Utiliser un système de goutte à goutte, de pompe doseuse ou autre système de dispersion permettant une homogénéité parfaite dans la vendange ou le moût. Après incorporation au moût, homogénéiser par remontage.

Ne pas faire de traitement à la bentonite pendant l'enzymage.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 50 g, 250 g, 1 kg, 10 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement. Après préparation, employer dans la journée.