

**Extraction et
stabilisation
de la couleur.**

Enzym'Colour Plus

Enzym'Colour plus appartient à une catégorie de préparations enzymatiques dont les activités pectinases sont complétées par des activités secondaires. Elle facilite l'extraction de la couleur et améliore sa stabilité dans le temps.

Caractéristiques :

Les activités pectolytiques de l'Enzym'Colour Plus sont complétées par des activités secondaires, cellulolytiques, hémicellulolytiques et protéasiques.

Activité polygalacturonase > 2 000 nanokatal/g.

Propriétés :

Les activités pectolytiques standardisées de l'Enzym'Colour Plus permettent une très bonne dépectinisation des jus et vendanges rouges, et une excellente diffusion des anthocyanes comme des précurseurs d'arômes contenus dans la pellicule.

Pour extraire la couleur, des activités pectinases sont nécessaires, mais aussi de hauts niveaux d'activités cellulases et hémicellulases (galactanases, xylanases).

Dans cette préparation enzymatique, elles sont complétées par des activités protéolytiques. Ces dernières, en dénaturant les protéines, les empêchent de se lier à des anthocyanes ou à des tanins pour former des complexes plus ou moins insolubles, à l'origine d'une perte de couleur. Elles contribuent ainsi à la stabilité de la couleur

L'augmentation de l'intensité colorante atteint plus de 30% par rapport à un témoin.

Le potentiel couleur de la vendange est non seulement extrait mais aussi sauvé.

Mode et doses d'emploi :

vendange rouge 2 à 5 g/100 kg selon la fragilité de la couleur

thermovinification : 4 à 5 g/hl pour une température de 45 à 50°C

rosés

sur jus non fermenté : 1,5 à 3 g/hl de 15° à 18°C

moût en fermentation : 2 à 4 g/hl de 15° à 18°C

Dissoudre la quantité nécessaire dans 10 fois son poids de moût.

Présentation :

Poudre conditionnée en pots PET de 100 g avec système d'inviolabilité.

Carton de 10 x 100 g ou de 4 x (10 x 100 g).

Conservation :

Tout pot entamé doit être utilisé dans le mois qui suit son ouverture. L'Enzym'Colour Plus se conserve 2 ans dans son emballage d'origine à une température inférieure à 15°C.

Environnement :

L'Enzym'Colour Plus est obtenue à partir d'un organisme non-OGM. Les effluents inhérents à sa production, non réputés toxiques, sont biodégradables.

Préparation enzymatique naturellement pauvre en activité cinnamyl estérase.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL