

Enzyme de débouillage et de clarification très concentrée, pour une action rapide.

Enzym'Poudre GLO/uc

L'Enzym'Poudre GLO/uc est une préparation enzymatique à très forte activité pectolytique. Très concentrée en activité polygalacturonase, elle débouille ou clarifie les moûts et les vins rapidement. Elle est destinée au débouillage des jus issus de pressurage type champenois ou de cépages à peau pas trop épaisse.

Caractéristiques :

L'Enzym'Poudre GLO/uc a des activités pectolytiques particulièrement adaptées à la dégradation des pectines faiblement estérifiées (méthylation inférieure à 80%) caractéristiques des baies de raisin.

- l'activité la plus représentative est l'activité polygalacturonase, supérieure à 30 000 Nanokatal/g.

Propriétés :

L'utilisation d'Enzym'Poudre GLO/uc permet :

- une clarification plus rapide des moûts au débouillage, donc un gain de temps.
- un meilleur tassement des bourbes

Applications :

- Débouillage :

1^{er} cas : **Bonne qualité des jus extraits** (peu chargés et sains)

Incorporer **Enzym'Poudre GLO/uc**

soit à la réception de la vendange si une action complémentaire d'extraction est souhaitée, soit dès l'extraction des jus si seule la clarification est recherchée.

2^{ème} cas : **Jus chargés, altérés et (ou) riches en polyphénols**

N'ajouter **Enzym'Poudre GLO/uc** qu'après l'extraction des jus.

Procéder ensuite à une addition de **Vinificateur C, N** ou **SR** pour assurer un parfait débouillage vis à vis des agents d'altération (impuretés, oxydases).

Mode et doses d'emploi :

Diluer à froid la quantité d'Enzym'Poudre GLO/uc nécessaire pour la journée dans 10 fois son poids de moût.

Doses d'emploi :

- vinification : 0,3 à 1 g/hL de jus ou par 100 kg de vendange.

Temps de contact :

- 6 à 8 heures à 15°C
- 4 à 6 heures à 16°-18°C

Lorsque la vendange est altérée, des doses plus élevées, de 1,5 à 2 g/hl, avec un temps de contact de 3 à 4 heures à 17 – 18°C, permettent d'accélérer le débourbage. Eviter un ajout quasi simultané d'enzymes et de SO₂. Par exemple, apporter les enzymes à la réception et sulfiter la vendange tout de suite en aval de la pompe.

Présentation :

Poudre conditionnée en pots PET de 50, 100 et 250 g avec système d'inviolabilité. Etuis de 10 boîtes de 50 g ou cartons de quatre étuis (2 kg).

Conservation :

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

Environnement :

L'**Enzym'Poudre GLO/uc** est composée de protéines (enzymes) et de maltodextrines non issues d'OGM. Ces composants proviennent d'activités fermentaires et enzymatiques. Les effluents, non réputés toxiques, sont biodégradables.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL