

# MYZYM AROMA™

## PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Révélation d'arômes à partir de précurseurs.

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**MYZYM AROMA™** est une formulation développée pour l'obtention de vins blancs plus aromatiques. Elle possède de nombreuses activités glycosidiques, notamment beta-glucosidase.

**MYZYM AROMA™** permet d'obtenir des vins plus riches en terpènes aromatiques, via l'hydrolyse de leurs précurseurs glycosylés en arômes actifs. Ces terpènes augmenteront l'intensité fruitée globale des vins.

Son activité pectolytique facilitera également la mise au propre des vins.

### ↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : pectinases. Contient en forte quantité des activités secondaires glycosidases.
- Activité cinnamylestérase : modérée : sans incidence lorsque utilisée après fermentations alcoolique et malolactique.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

- 2 à 5 g/hL

### ↓ MISE EN OEUVRE

Mettre en suspension dans 10 fois son poids d'eau froide. Mélanger jusqu'à dissolution complète. Incorporer après fermentation alcoolique (et après fermentation malolactique si celle-ci est souhaitée).

Assurer une homogénéité parfaite dans le vin par un remontage complet du volume.

Suivre l'évolution du SO<sub>2</sub> libre tout au long du traitement et réajuster si nécessaire. Après obtention du résultat organoleptique, arrêter l'activité enzymatique par un léger traitement à la bentonite (10 g/hL).

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g.

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.