

MYZYM CLARIFICATION

PREPARATIONS ENZYMATIQUES



Clarification rapide des moûts.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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.

MYZYM CLARIFICATION est une préparation d'enzymes pectolytiques synergiques hautement purifiées, qui accélèrent la décantation des bourbes du moût, par hydrolyse des pectines.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases et pectinelysases.
- 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 3 g/hL pour la clarification des moûts. 1 g/hL correspond à 1 cL de suspension liquide par hL.

↓ MISE EN OEUVRE

Pour une boîte de 50 g, dissoudre le contenu de la boîte dans 1/2 L d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète. Cette solution est stable environs 36 heures. Incorporer le plus tôt possible : au conquet de réception, au pressoir ou à défaut au moût en cuve de débordage.

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.

Précautions d'emploi : ne pas faire de traitement à la bentonite en même temps que l'enzymage. Les bentonites ont en effet pour propriété d'adsorber les enzymes. Si un traitement à la bentonite est nécessaire, celui-ci sera effectué après l'opération de débordage.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 50 g, 250 g, 1 kg, 10 kg et 20 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.

MYZYM CLARIFICATION



UNE FORMULATION A LARGE SPECTRE D'ACTIVITÉS

Les pectinases du raisin, principalement de pectinestérases et des polygalacturonases permettent une hydrolyse partielle des pectines pendant la maturation de la baie, ce qui entraîne son ramollissement.

Ces enzymes sont en revanche insuffisantes et peu efficaces pour réduire rapidement et significativement la viscosité des moûts en débourage.

MYZYM CLARIFICATION contient ces deux familles d'enzymes en grande quantité, mais aussi des activités pectinolytiques, absentes du raisin, et pourtant particulièrement efficaces pour briser les chaînes pectiques et accélérer la sédimentation des bourbes.

Cette décantation rapide permet d'éliminer – en même temps que les bourbes – les activités tyrosinases du raisin, potentiellement responsables du brunissement des moûts.

LA CLARIFICATION EN QUELQUES QUESTIONS

En clarification, dois-je augmenter la dose d'MYZYM CLARIFICATION si la vendange est altérée (Botrytis) ?

Pas nécessairement, car **MYZYM CLARIFICATION** n'a pas d'activité gluconase. Il conviendra d'utiliser dans ces cas là **INOZYME CLEAR**, soit seule, soit en combinaison avec **MYZYM CLARIFICATION ULTRA**.

Pourquoi une enzyme me semble efficace un millésime et moins le suivant ?

L'efficacité d'une préparation enzymatique dépend de la bonne adéquation entre son dosage, les conditions du milieu, et la matière première elle-même. D'un millésime à l'autre, des paramètres tels que le stress hydrique, l'épaisseur de la pellicule de raisin, le pH, la quantité de pectines ou de beta-glucanes, etc. peuvent changer du tout au tout, nécessitant une dose ou même parfois une formulation enzymatique différente.

Quelle est la différence entre MYZYM CLARIFICATION et MYZYM CLARIFICATION ULTRA ?

MYZYM CLARIFICATION ULTRA est une préparation nettement plus concentrée en pectinases, notamment en endo-polygalacturonases, que **MYZYM CLARIFICATION**. Elle sera nettement plus efficace en conditions de débourage difficiles, où **MYZYM CLARIFICATION** pourra se montrer insuffisante. Elle permettra ainsi une sédimentation plus rapide des bourbes et leur meilleur compactage.