

# MYZYM CLEAR™

## PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Clarification des moûts et des vins botrytisés ou chargés en pulpe et amélioration de la filtrabilité.

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MYZYM CLEAR™ présente un duo d'activités principales :

- Activités pectolytiques hautement purifiées et concentrées, qui hydrolysent les pectines du raisin.
- Activité glucanase qui réduit les polymères (beta [1,3-1,6] glucanes) issus de *Botrytis*.

Dans les moûts altérés par *Botrytis*, cette synergie d'activités est essentielle. Ces jus sont effet particulièrement difficiles à clarifier, mais aussi extrêmement sensibles à l'oxygène, en raison des activités oxydasiques du raisin et de *Botrytis*.

L'action puissante de MYZYM CLEAR™ est donc nécessaire pour éliminer une partie de ces oxydases avec les bourbes, mais aussi pour assurer un départ en fermentation précoce sur un moût suffisamment propre et clair. Par ailleurs, elle permet l'élimination, obligatoire, des glucanes avant tout traitement à la bentonite.

MYZYM CLEAR™ entraîne également un excellent tassement des bourbes et restitue la netteté aromatique des moûts. Elle est aussi particulièrement efficace sur les jus chargés en pulpe, y compris sur raisins non affectés par *Botrytis*.

Enfin, les levures libèrent également des glucanes pendant leur fermentation. A ce titre, MYZYM CLEAR™ est également la formulation recommandée pour améliorer la filtrabilité et la clarification des vins, en usage post-fermentaire.

### ↓ CARACTÉRISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger* et *Trichoderma harzianum*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases, pectinylases, beta-[1,3-1,6]-glucanases. 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 3 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. Emploi possible sur vin pour améliorer la filtrabilité.

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

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g.

À 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.