

# MYZYM ELEVAGE™

## PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Accroissement du gras et des arômes par autolyse accélérée des levures.

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**MYZYM ELEVAGE™** est une préparation concentrée en activité bêta (1,3-1,6) glucanases dont l'activité contribue à la libération des composés pariétaux de la levure, responsables de rondeur et de saveurs.

**MYZYM ELEVAGE™** renforce la qualité de la structure des vins en leur apportant du volume et du gras, et permet de diminuer la durée des élevages sur lies.

Enfin, **MYZYM ELEVAGE™** permet de diminuer la viscosité des vins et contribue à leur meilleure filtrabilité.

### ↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger* et *Trichoderma harzianum*.
- Activités enzymatiques principales : beta-(1,3-1,6)-glucanases, pectinases. Contient des activités pectolytiques secondaires permettant l'hydrolyse des régions pectiques ramifiées.
- Activité cinnamylestérase : non détectable.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

- 1 à 3 g/hL

### ↓ MISE EN OEUVRE

Mettre en suspension dans 10 fois son poids d'eau froide. Incorporer au vin, homogénéiser par remontage.

Précautions d'emploi : L'addition se fera lors du premier bâtonnage en fin de fermentation alcoolique, afin de bénéficier d'une température optimale.

### ↓ 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.