

MYZYM READY CH™

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Formulation prête à l'emploi pour la clarification des moûts champenois en conditions classiques.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MYZYM READY CH™ est une préparation enzymatique liquide qui favorise le débouillage, en accélérant la phase de floculation. Les pectines sont parfaitement dégradées, permettant une bonne clarification et un excellent tassement des bourbes.

Sa concentration dédiée permet de conserver une bonne efficacité sur les jus extraits en fin de cycle de pressurage comme les tailles.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases et pectinolyases.
- Activité cinnamylestérase : non détectable.
- Forme : liquide

↓ DOSE D'EMPLOI

- 0,5 à 2 cL/hL, soit 13 à 50 cL par marc de 4000 kg (25,5 hL de jus extrait).

↓ MISE EN ŒUVRE

Incorporer le plus tôt possible : dans le belon du pressoir, ou à défaut lors du transfert du moût vers la cuve de débouillage.

Utiliser un système de goutte à goutte, de pompe doseuse ou autre système de dispersion permettant une homogénéité parfaite dans le moût.

Après incorporation au moût, homogénéiser par brassage / remontage.

Ne pas faire de traitement à la bentonite pendant l'enzymage et éviter l'ajout simultané du bisulfite et de l'enzyme.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En bidons de 0,5 L, 1 L et 5 L.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 4 et 8°C.

Une fois ouvert, le produit doit alors être utilisé rapidement.