

MYZYM SPIRIT

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Enzyme liquide de pressurage pour la production des vins de distillation



↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MYZYM SPIRIT est une préparation d'enzymes pectolytiques, spécialement adaptée pour le pressurage de la vendange destinée à l'élaboration des vins de distillation. En effet, **MYZYM SPIRIT** a une faible activité pectine méthylestérase, elle limite ainsi la libération de méthanol.

Lors du pressurage, **MYZYM SPIRIT** améliore la libération et le drainage des jus, ce qui permet d'augmenter les volumes de jus au pressurage.

Elle accélère également la décantation des bourbes du moût, par hydrolyse des pectines solubles.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : endo et exo-polygalacturonases et pectinelyases.
- Activité cinnamylestérase : non détectable.
- Forme : liquide

↓ DOSE D'EMPLOI

- 1 à 3 mL/hL pour la clarification des moûts.

↓ MISE EN OEUVRE

Afin de favoriser l'homogénéisation du produit il est préférable de diluer la quantité d'enzyme prélevée dans 10 fois son volume d'eau. Incorporer le plus tôt possible : au conquet de réception, ou à défaut au pressoir / à l'encuvage.

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 action enzymatique.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1L

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 être utilisé rapidement.