

EXTRAZYME PROCESS

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Enzyme d'extraction

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

EXTRAZYME PROCESS est une préparation enzymatique constituée d'activités pectolytiques sélectionnées favorisant l'extraction des composés phénoliques durant la macération pelliculaire des raisins rouges.

EXTRAZYME PROCESS a été développé pour répondre aux besoins spécifiques des producteurs travaillant à grande échelle.

EXTRAZYME PROCESS améliore significativement la densité de la couleur ainsi que les qualités organoleptiques des vins produits obtenus.

↓ CARACTERISTIQUES

EXTRAZYME PROCESS se présente sous forme de micro granulés parfaitement solubles.

Idéalement la température d'utilisation d'**EXTRAZYME PROCESS** ne devrait pas être inférieure à 15°C et ne pas dépasser 65 à 70°C.

Pour des températures inférieures à 15°C il est fortement conseillé de doubler les doses indiquées.

↓ MISE EN ŒUVRE

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100 g dans 1 litre d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète.

Incorporer au moût, homogénéiser par remontage.

Précautions d'emploi :

Ne pas utiliser sur vendanges insuffisamment mûres ou sur vendange altérée.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 2 à 4 g pour 100 kg de vendange.

Les doses d'emploi et les temps de contact varient selon le type de vinification.

Une aération complémentaire et un tannissage avec TANIN SR permettront la stabilisation de la couleur.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En seau de 10 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.