

INOZYME THERMO

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Enzyme liquide thermostable pour optimiser la clarification des jus issus de vendanges chauffées

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

INOZYME THERMO est une préparation liquide d'enzymes pectolytiques hautement concentrées qui accélèrent la décantation des bourbes du moût par hydrolyse des pectines.

Les pectines du raisin sont des polysaccharides qui forment un maillage serré et augmentent la viscosité du moût, rendant la sédimentation des bourbes particulièrement lente. De nombreux paramètres augmentent le contenu pectique (cépage à pellicule épaisse, stress hydrique, vendanges mécaniques, pressurages poussés, maturités faibles), et plus particulièrement le chauffage des raisins (macération préfermentaire à chaud, thermovinification, cracking).

INOZYME THERMO présente une activité pectolytique puissante, qui en outre reste particulièrement élevée à haute température. La plupart des pectinases commencent à être détruites à des températures de 55°C. **INOZYME THERMO** est composée de pectinases commençant à se dénaturer à 67°C. Cette formulation thermostable permet donc d'accélérer le processus de clarification en enzymant plus précocement dans le processus, afin de commencer plus tôt la dépectinisation tout en accélérant grâce aux températures élevées du moût. Elle facilite également l'extraction et le pressurage des raisins chauffés.

CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Composition enzymatique principale : endo et exo-polygalacturonases, pectinestérases et pectinylases. Contient des activités pectolytiques secondaires permettant l'hydrolyse des régions pectiques ramifiées.
- Forme : liquide.

DOSE D'EMPLOI

1 à 4 mL/hL pour la clarification des moûts issus de traitements thermiques. Les doses d'emploi varient selon les contraintes du processus :

	Clarification et extraction des moûts issus de raisins chauffés
Dosage minimal (conditions faciles)	1 mL/hL
Cépage riche en pectines	+ 1 mL/hL
Pressurage poussé	+ 0,5 mL/hL
Maturité faible des raisins ou stress hydrique prononcé	+ 1 mL/hL
Test pectine positif après 2 heures	+ 2 mL/hL

MISE EN ŒUVRE

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 dans le processus, après vérification que la température est homogène et ne dépasse pas les 67°C. 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 l'opération de débouillage.

Les enzymes sont des protéines et à ce titre peuvent avoir un effet allergène sur les sujets sensibles. L'utilisation de gants reste préférable lors de la manipulation.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

En 25 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 4 et 8°C. Une fois ouvert ou stocké à température ambiante, le produit doit être utilisé rapidement.