

MYZYM EXTRACT™

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Extraction de la couleur et gain de structure.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MYZYM EXTRACT™ est une préparation d'enzymes pectolytiques et d'activités complémentaires qui accélèrent la dégradation des parois cellulaires constitutives de la baie de raisin.

MYZYM EXTRACT™ est adaptée à l'élaboration des vins issus de raisins noirs de maturité et d'extractibilité faible. Elle permet alors l'augmentation du rendement en vin de goutte, ainsi que l'amélioration de la couleur (nuance plus intense et plus violacée) et un gain de structure tannique,

MYZYM EXTRACT™ permet de réduire la fréquence et l'intensité des actions mécaniques et les risques de trituration.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Composition enzymatique principale : polygalacturonases, pectinestérases et pectinylases. Contient des activités hémi-cellulases et cellulases facilitant la fragilisation de la baie de raisin.
- Activité cinnamylestérase : non détectable.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 2 à 3 g/100 kg de vendanges ou 2 à 3 g/hL.

↓ MISE EN ŒUVRE

Mettre en suspension dans 10 fois son poids d'eau froide. Mélanger jusqu'à dissolution complète. Incorporer le plus tôt possible : au conquet de réception, à l'encuvage ou dans le moût.

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. Après incorporation au moût, homogénéiser par remontage.

Ne pas faire de traitement à la bentonite pendant l'enzymage.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g, 250 g, 1 kg et 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. Après préparation, employer dans la journée.