

# MYZYM READY CLARIFICATION™

## PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Formulation liquide pour la clarification des moûts en conditions difficiles.

### ↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

**MYZYM READY CLARIFICATION™** préparation enzymatique liquide qui accélère le débouillage des moûts de raisins blancs rouges et rosés. Sa concentration très élevée en activités pectinases permet une clarification rapide et une diminution du volume de bourbes. Elle permet également de diminuer la viscosité du moût tout en améliorant la filtrabilité des vins.

Sa formulation liquide permet une utilisation facilitée.

### ↓ CARACTERISTIQUES

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

### ↓ DOSE D'EMPLOI

- 1 à 2 mL/hL.

### ↓ MISE EN OEUVRE

Diluer dans 10 volumes d'eau. Incorporer le plus tôt possible dans le process.

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

- 500 mL, 1 L, 10 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 être utilisé rapidement.