

MYZYM READY EXTRACTION™

ENZYMES

Enzyme macérative liquide à forte activité d'extraction de couleur

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MYZYM READY EXTRACTION™ favorise l'extraction rapide des anthocyanes de la pellicule lors de la macération. Les vins obtenus sont plus complexes, très colorés et la structure tannique confère une bonne aptitude au vieillissement.

MYZYM READY EXTRACTION™ contribue rapidement et significativement à l'extraction et la stabilisation de la couleur en phase macérative.

Grâce à l'action des polysaccharides issus des pectines qu'elle hydrolyse, elle favorise l'enrobage de la structure.

Sur les raisins moins riches, **MYZYM READY EXTRACTION™** permet un gain en couleur et en tanins significatifs, tout en limitant les triturations et travaux mécaniques nécessaires à leur extraction. Le ratio jus de goutte/vin de presse est amélioré, participant à la qualité globale du vin obtenu : plus de volume en bouche, plus de couleur, plus de structure et moins d'astringence.

↓ CARACTÉRISTIQUES

- Origine : extraits purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases et pectinellyases. Contient des activités pectolytiques secondaires permettant l'hydrolyse des régions pectiques ramifiées, ainsi que des activités héli-cellulases et cellulases facilitant la fragilisation de la baie de raisin.
- Activité cinnamylestérase : non détectable.
- Forme : liquide.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 1 à 2 mL/100 kg de vendanges ou 1 à 2 mL/hL.

↓ MISE EN ŒUVRE

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, 10 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 2 et 4 °C. Une fois ouvert ou stocké à température ambiante, le produit doit être utilisé rapidement.