

MYZYM READY PRESS™

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Préparation d'enzymes liquide pour la macération et le pressurage des vendanges destinées à l'élaboration des vins blancs et rosés

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MYZYM READY PRESS™ optimise le remplissage de la presse (en particulier si on passe par une cuve tampon) et augmente les rendements en jus. Il permet de réduire les cycles de pressurage, de faciliter la clarification des jus de goutte et d'obtenir un marc plus sec.

MYZYM READY PRESS™ limite l'extraction phénolique au cours du pressurage et permet une augmentation de l'extraction des précurseurs d'arômes et la maîtrise des profils aromatiques.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases, pectinélases et hémicellulases.
- Activité cinnamylestérase : non détectable. La fraîcheur aromatique des vins blancs et rosés est ainsi préservée
- Forme : liquide.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 2 à 3 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.

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

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En bidons de 1 L et 20 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.