

# MYZYM READY'UP™

## PREPARATIONS ENZYMATIQUES



Clarification en flottation.

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le succès d'une clarification par flottation des particules repose en grande partie sur la faible viscosité des moûts. Celle-ci ne peut être obtenue que par action enzymatique d'hydrolyse des pectines du raisin.

**MYZYM READY'UP™** est une suspension d'enzymes pectolytiques synergiques, qui accélèrent l'entraînement des bourbes vers la surface. Sa forme liquide la rend facile à employer, notamment dans les grandes structures de vinification.

### ↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases et pectinelysases.
- Activité cinnamylestérase : très faible. Les risques de perte de fraîcheur aromatique sont limités.
- Forme : liquide.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

- 2 à 3 mL/hL

### ↓ MISE EN ŒUVRE

Diluer dans 10 volumes d'eau. Incorporer le plus tôt possible : au conquet de réception, au pressoir ou à défaut au moût en cuve de débordage.

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 bidons de 1 L, 10 L et 20 kg.

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.