

MYZYM RED FRUITS™

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Extraction et révélation des précurseurs aromatiques des raisins rouges.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MYZYM RED FRUITS™ est une formulation développée pour l'obtention conjointe de gras et d'arômes fruités à partir de raisins noirs. Son activité est double : extraction des précurseurs d'arômes fruités à partir du raisin (activité pectinase), et libération des arômes volatils à partir de ces précurseurs (activités glycosidases).

Sa propension à favoriser la révélation de composés tels que la beta-damascénone en fait un amplificateur des arômes fruités obtenus en fermentation alcoolique.

MYZYM RED FRUITS™ s'utilise en macération classique ou préfermentaire et peut également s'employer sur rosés de saignée.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Composition enzymatique principale : polygalacturonases, pectinestérases, pectinolyases. Contient des activités pectolytiques secondaires permettant l'hydrolyse des régions pectiques ramifiées, ainsi que des activités hémi-cellulases et cellulases facilitant la fragilisation de la baie de raisin. Contient des activités secondaires glycosidases.
- Activité cinnamylestérase : faible.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles.

↓ 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, ou à défaut à l'encuvage (dans le moût pour les macérations de bourbes).

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.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 1 à 2 g/100 kg de vendanges ou 1 à 2 g/hL de moût

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g, 250 g et 1 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.