

MYZYM WHITE FRUITS™

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Extraction et révélation des précurseurs aromatiques des raisins blancs.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MYZYM WHITE FRUITS™ est une formulation développée pour l'obtention de vins blancs plus aromatiques. Son activité est double : extraction des précurseurs d'arômes fruités à partir du raisin (activités pectinases et hémicellulases), et libération des arômes volatils à partir de ces précurseurs (activités glycosidases).

MYZYM WHITE FRUITS™ permet d'extraire davantage de précurseurs de thiols variétaux, que la levure appropriée peut ensuite révéler grâce à son action enzymatique spécifique. Elle permet aussi d'obtenir des vins plus riches en terpènes aromatiques, via l'optimisation de la diffusion de leurs précurseurs dans le moût puis l'hydrolyse de ces derniers en arômes actifs.

MYZYM WHITE FRUITS™ s'utilise en macération pelliculaire des raisins blancs, en macération sur bourbes et en macération de bourbes.

CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases, pectinylases. Contient des activités pectolytiques secondaires permettant l'hydrolyse des régions pectiques ramifiées, ainsi que des activités hémicellulases et cellulases facilitant la fragilisation de la baie de raisin. Contient des activités secondaires glycosidases.
- Activité cinnamylestérase : moyenne.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles.

DOSE D'EMPLOI

- 1 à 3 g/100 kg ou 1 à 3 g/hL.

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.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g, 250 g, 1 kg et 10 kg.

À 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.