

EXTRAZYME BLANC

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Enzyme d'extraction

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

EXTRAZYME BLANC est une préparation enzymatique constituée d'activités pectolytiques sélectionnées favorisant l'extraction des composés phénoliques durant la macération pelliculaire des raisins blancs.

EXTRAZYME BLANC possède une activité β -glucosidasique complémentaire pour l'extraction des arômes variétaux des raisins blancs. (Sauvignon, Chardonnay, Sémillon..)

EXTRAZYME BLANC améliore significativement les qualités organoleptiques des vins produits avec une mise en valeur des arômes et une intensification du fruité.

CARACTERISTIQUES

EXTRAZYME BLANC se présente sous forme de micro granulés parfaitement solubles.

Idéalement la température d'utilisation d'**EXTRAZYME BLANC** ne devrait pas être inférieure à 15°C et ne pas dépasser 65 à 70°C.

Pour des températures inférieures à 15°C il est fortement conseillé de doubler les doses indiquées.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100 g dans 1 litre d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète.

Incorporer au moût, homogénéiser par remontage.

Précautions d'emploi :

Ne pas utiliser sur vendanges insuffisamment mûres ou sur vendange altérée.

DOSE D'EMPLOI

- 2 à 4 g pour 100 kg de vendange.

Les doses d'emploi et les temps de contact varient selon le type de vinification.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En : 100 g, 250 g et 1 kg

Utiliser dans les 3 jours une boîte entamée et stockée dans un endroit sec.

La date optimale d'utilisation de l'**EXTRAZYME BLANC** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.