

# AUTOLYSIS ECF

Améliorer l'élevage, préparer le collage et la filtration des vins

## Préparation d'enzymes purifiées en activité cinnamyl estérase (FCE)

Optimise l'élevage sur lies et améliore la filtrabilité des vins.

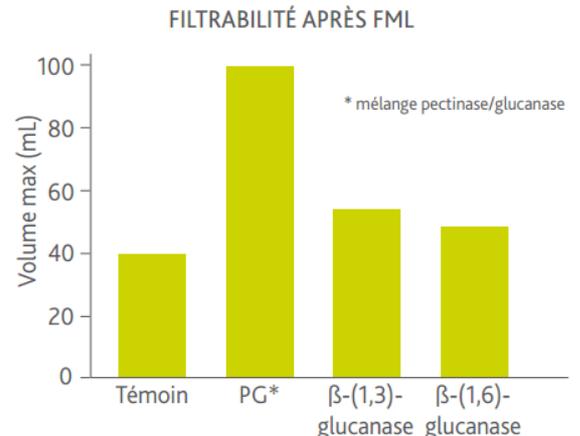
### APPLICATIONS OENOLOGIQUES

**AUTOLYSIS ECF** comporte des activités pectinases et  $\beta$ -glucanases. Utilisée dès la fin des fermentations alcooliques, et en cours d'élevage si nécessaire, **AUTOLYSIS ECF** :

- Optimise tous les mécanismes biologiques liés à l'élevage sur lies : participe à l'autolyse des levures pour une meilleure stabilité colloïdale, plus de rondeur et de volume en bouche.
- Diminue la charge de microorganismes en suspension et réduit les risques microbiologiques.
- Aide à la prise de colle et à la clarification des vins
- Améliore la filtrabilité des vins (notamment en cas de botrytis)

**Schéma : Filtrabilité d'un vin rouge après FML après un traitement spécifique d'enzymes. Le meilleur résultat est obtenu avec un mélange de type AUTOLYSIS ECF (PG\*)**

(D'après Humbert-Goffard et al.)



### MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **AUTOLYSIS ECF** dans 10 fois son poids d'eau froide. Utiliser en fin de fermentation alcoolique (vins secs). Temps de contact : 1 à 4 semaines à 17°C (active de 5 à 60°C).

Ne pas mélanger avec la bentonite et éviter le contact direct avec les solutions sulfureuses. Employer le produit dissout dans les 6 à 8 heures suivant sa préparation.

### DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 4 à 8 g/hL en blanc et rosé, 10 g/hL en rouge.
- Conditionnement : Boîtes de 250g.  
A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, température inférieure à 20°C.