

## Préparation d'enzymes pectolytiques hautement purifiées

### Pour un débouillage rapide des moûts blancs et rosés

#### APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Destinée au débouillage des moûts et à la clarification des vins blancs ou rosés **CLARIZYM** permet de réduire les temps de stabulation préfermentaire et diminue la turbidité et la viscosité.

**CLARIZYM** contient des niveaux négligeables d'activités cinamyl estérase (nFCE, activités secondaires maîtrisées).

- **CLARIZYM** assure un tassement des bourbes optimal :
  - ✓ Augmentation des volumes débouillés
  - ✓ Netteté aromatique des jus traités
  - ✓ Réduction des temps de travaux
- Utilisée au pressoir : Augmentation des volumes de jus de goutte et des volumes totaux.

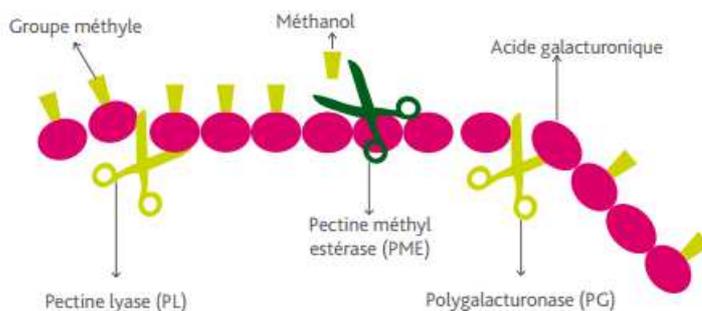


Schéma : action des principales pectinases contenues dans **CLARIZYM** sur les chaînes pectiques des jus de raisin.

#### MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **CLARIZYM** dans 10 fois son poids d'eau froide. Bien homogénéiser lors de l'incorporation dans la cuve. Enzyme active de 10 à 45°C, dans la gamme de pH du vin, et en présence de concentrations normales de SO<sub>2</sub>.

#### DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 0.5 à 2g/hL en blanc, 2 à 4g/hL en rosé.
- Conditionnement : Boîtes de 100g.
- A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, température inférieure à 20°C.