



Fiche de spécification

Application

Enzymes polyvalentes de clarification et / ou d'extraction pour usage œnologique sur raisins ou jus chauffés ou destinés à l'être (thermovinification).

Caractéristiques

Activité déclarée	Pectinase (pectine lyase) 15900 PECTU / ml
Aspect physique	Liquide
Densité (g/ml)	1,16-1.18 (approx.)
Odeur	Légère odeur fermentaire
Producteur	Novozymes
Couleur	Brun
	La couleur peut varier d'un batch à l'autre.
	L'intensité de la couleur n'est pas un indicateur de l'activité enzymatique
Solubilité	Composant actif facilement soluble dans l'eau à toutes concentrations rencontrées lors d'un usage normal. La standardisation des composants peut occasionner de la turbidité en solution

La fiche de données sécurité ainsi que le certificat de conformité réglementaire (RUE 68/2022) sont disponibles sur demande auprès de votre Centre Œnologique ou sur www.icv.fr.

Organisme de production (non OGM)

Aspergillus niger

Produit par fermentation submergée d'un microorganisme. L'enzyme est séparée et purifiée à partir de la production du microorganisme.

Caractérisation produit (en conformité avec le Codex Œnologique)

Unité pectinase PECTU	15900 / mL
Flore totale	< 5.10 ⁴ UFC/ g
Coliformes totaux	< 30 UFC/ g
<i>Escherichia Coli</i>	Absence / 25 g
<i>Salmonella</i>	Absence / 25 g
Métaux lourds	< 30 mg/ kg
Plomb	< 5 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Mercure	< 0.5 mg / kg
Cadmium	< 0.5 mg / kg

Données de composition

Glycérol (E422)	CAS n°56-81-5
Pectine lyase	CAS n°9033-35-6
Eau	CAS n°7732-18-5
Chlorure de potassium (E508)	CAS n°7447-40-7
<i>Aucun additif ajouté</i>	

Conditions de stockage

Stockage recommandé entre 0-10 °C

L'emballage doit être gardé intact et à l'abri de la lumière. Conditionnement en bidon de 18 kg (15,35 L)

DDM : Elle est indiquée sur la partie latérale du bidon ainsi que sur le certificat d'analyse.

Les DDM au conditionnement sont de 3 ans. La performance du produit sera optimale si les recommandations de stockage et de dosage ainsi que la Date de Durabilité Minimale (DDM) sont respectées.

Dosage

Dose recommandée : 4 ml / qt ou hL.

Un apport unique, idéalement à l'arrivée en cave des raisins, permet d'assurer toutes les fonctions attendues de l'enzyme, y compris quand les raisins sont chauffés sur une chaîne de thermovinification.

Mise en œuvre

- Diluer l'enzyme, avant son utilisation, dans 10 fois son poids d'eau froide, soit 1 L dans 9 L d'eau. Avec ces proportions, on ajoute la dose recommandée avec une addition de la préparation diluée de 40 mL / q ou 400 mL / T Utiliser la solution dans la journée.

- Veiller à une bonne répartition de la solution, par exemple en utilisant une pompe doseuse dont la calibration est contrôlée régulièrement,

- Aucun traitement à la bentonite ne doit être réalisé en même temps que l'utilisation d'enzymes,

- Avec Pyros®, un apport unique est possible et recommandé, à l'arrivée des raisins en cave

N.B.1 : les enzymes apportées sur raisins ont une activité clarifiante significative puisqu'elles sont aussi en contact avec les pectines du moût ou du moût en FA. Il est donc conseillé aux vinificateurs qui font le choix de l'apport sur raisins de réaliser un test pectines avant tout ajout supplémentaire éventuel sur jus ou vin de presse.

N.B.2 : le seul usage autorisé des enzymes, en vinification pour les vins biologiques dans l'union européenne est celui de la clarification sur moût ou sur vin.

La mise en œuvre des enzymes liquides dans les ateliers industriels

Pyros

Diluez les enzymes dans 10 fois leur volume d'eau, soit un bidon de 10 L dans 90 L d'eau : avec ces proportions une addition de 40 mL de la solution / qt ou de 400 mL / T correspond à un ajout de 4 ml / qt.

Une telle préparation se conserve aisément 24 h sans perdre d'efficacité. Veillez à fermer le cubit ou le bac dans lequel est conservée la solution.



Bac de solution et crépines de pompage

Ajoutez les de manière homogène (voir photos ci – contre) aux raisins ou aux jus en vous assurant que la température est bien $\leq 80^{\circ}\text{C}$

L'homogénéité de l'addition assure une meilleure efficacité. L'apport en post éraflage permet de limiter les pertes.



Système complet d'apport dans les canalisations

Sur les chaînes de thermovinification, avec Pyros[®], l'addition unique est plus efficace qu'un fractionnement.

Y compris en Macération Préfermentaire à Chaud ou sur traitement des jus chauffés.



Pompes doseuses



Autre option : pompe doseuse et système d'aspersion sur le qual