

## Fiche de spécification

### Application

Enzymes polyvalentes de clarification et / ou d'extraction et pour usage œnologique.

### Caractéristiques

Activité déclarée	Pectinase 6100 PECTU / mL
Activité secondaire déclarée	Cellulase >118 EGU / mL
Aspect physique	Liquide
Couleur	Brun
Densité (g/mL)	1,15-1,18 (approx.)
Odeur	Légère odeur fermentaire
Producteur	Novozymes
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 couleur peut varier d'un lot à l'autre. Elle n'est pas indicative de l'activité enzymatique.*

La fiche de données sécurité ainsi que le certificat de conformité réglementaire (RCE 606/2009) sont disponibles sur demande auprès de votre œnologue conseil.

### Organismes de production (non OGM)

*Aspergillus niger, Aspergillus acelatus et Trichoderma reesei*  
Produit par fermentations submergées et de surface des microorganismes. Les enzymes sont séparées et purifiées à partir de la production des microorganismes. Puis assemblées pour former la préparation INTENSIA®

### Caractérisation produit (en conformité avec le Codex Œnologique)

Unité pectinase PECTU	6100 / mL
Flore totale	< 10 <sup>4</sup> 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
Mercuré	< 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
Polygalacturonase	CAS n°9032-75-1
Cellulase	CAS n°9012-54-8
Bêta-glucanase (endo-1,3(4)-)	CAS n°62213-14-3
Eau,	CAS n°7732-18-5

Aucun additif ajouté

### Conditions de stockage

#### Stocker entre 0-10 °C

L'emballage doit être gardé intact et à l'abri de la lumière  
INTENSIA® est conditionnée en bidon de 1 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 / q ou hL.**

### Mise en œuvre

- Diluer l'enzyme, avant son utilisation, dans 10 fois son poids d'eau froide, soit 1 bidon de 1 litre d'enzymes dans 9 litres d'eau. 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,

- Les enzymes fonctionnent à basse température sur la vendange ou des moûts réfrigérés (blancs, rosés et rouges),

- Ne pas utiliser les enzymes sur raisins ou moûts à des températures de plus de 65°C.

*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 : Leur seul usage autorisé 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 de vinifications



**Diluez les enzymes dans 10 fois leur volume d'eau, soit 1 L de INTENSIA® dans 9 L d'eau.**

Avec ces proportions une addition de 40 mL / qt ou de 400 mL / T de la solution ainsi préparée correspond à un ajout de 4 mL / qt de INTENSIA®. Une telle préparation se conserve aisément 24 h sans perdre d'efficacité. Veillez à fermer le cubi ou le bac dans lequel est conservée la solution.



**Ajoutez les de manière homogène (voir photos ci – contre) aux raisins ou aux jus en vous assurant que la température est bien < 65°C**

Les enzymes sont des protéines et sont donc totalement dénaturées (donc inefficaces) à 70°C. L'homogénéité de l'addition assure une meilleure efficacité. L'apport en post éraflage permet de limiter les pertes.



Bac de solution et crépines de pompage



Pompes doseuses

**Sur les macérations sur bourbes et de bourbes**  
Apporter INTENSIA® au démarrage de processus de macération, Brasser à la pompe immergée ou au gaz neutre de manière à homogénéiser INTENSIA® de façon optimale.

Système complet d'apport dans les canalisations



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