



*La solution polyvalente
pour vos ateliers industriels.*



Efficacité technique et rentabilité économique doivent être associées dans les caves de dimension industrielle.

Pour répondre à vos besoins d'extraction, d'optimisation de rendement et de clarification, le Groupe ICV vous propose une enzyme polyvalente : FlashZYM® L.

Sa formulation liquide s'adapte parfaitement à l'utilisation en ateliers industriels.

Le saviez-vous ?

Chaque année, la **Cave Expérimentale** du Groupe ICV teste l'efficacité de FlashZYM® L sur les raisins des parcelles les plus précoces. Ce **suivi en temps réel** vous permet de bénéficier d'informations précieuses pour vous aider à **piloter** à la fois vos **choix** de formulations enzymatiques et les **doses** à appliquer pour une efficacité optimale.



Pourquoi opter pour FlashZYM® L ?

► Pour améliorer la rentabilité de vos ateliers

• Par une meilleure extraction

FlashZYM® L, par sa composition principale en activités polygalacturonases, pectine lyases, hémicellulases et cellulases, agit au cœur de vos raisins pour fragiliser les parois cellulaires et **libérer des quantités de jus plus importantes**.

• Par une clarification optimale de vos moûts

La **dépectinisation complète des moûts**, assurée par un apport de FlashZYM® L à juste dose, est une étape incontournable pour leur **clarification** et une nécessité pour améliorer ensuite la **filtrabilité** de vos vins. FlashZYM® L vous permet d'atteindre un niveau de turbidité défini dans un temps minimum.

Cette dépectinisation joue aussi positivement sur le **tassement des lies**, diminuant alors le volume de ces sous-produits.

Vous économisez ainsi de l'énergie et de la cuverie pour vos débourbages, vous gagnez du temps pour la flottation ou la filtration à un stade où peu d'approximations sont permises.

► Pour une solution technologique efficace et compétitive

L'ajout de FlashZYM® L est rentabilisé dès la libération de 1 à 2 % de jus supplémentaire lors de l'extraction. De plus, les frais annexes inhérents à de mauvaises extractions et/ou filtrations en sont également diminués.

Ainsi, en optimisant l'ensemble de votre process, vous pouvez :

- réduire le temps d'occupation de votre cuverie,
- optimiser l'organisation du travail en cave,
- mieux organiser vos soutirages,
- mettre en place vos programmes de micro-oxygénation plus précocement,
- présenter vos vins plus tôt à vos acheteurs.

Recommandations d'emploi

- Début d'efficacité constaté à partir de 2 mL / qt ou hL (sur raisins à pulpe mûre, raisins ou jus à faible niveau de pectines).
 - ▶ Flash Dose recommandée : 4 mL / qt ou hL.
- Il est conseillé de diluer l'enzyme avant son utilisation dans 10 fois son volume d'eau froide pour une bonne répartition. Dans ce cas, utiliser cette solution dans la journée.
- L'utilisation de la préparation pure est également possible.
- Aucun traitement à la bentonite ne doit être réalisé en même temps que l'utilisation de FlashZYM® L.
- A dose équivalente, un **apport fractionné** d'abord sur raisins puis sur jus en sortie de pressoir sera plus efficace.
- Les enzymes fonctionnent aussi à **basse température** notamment sur de 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.

FlashZYM® L c'est aussi :

• La garantie d'une formulation originale, fiable et performante

- Sélectionnée et validée par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 15 ans d'expérience dans l'application des enzymes à la vinification !
- Produite et purifiée par la société Novozymes, leader mondial dans la production d'enzymes.

• Le choix d'un produit naturel et en totale conformité

- Enzymes naturelles produites par *Aspergillus niger*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
- Conforme au Règlement Européen, au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

• Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification de raisins encuvés et respectueux de l'environnement

- Bidon de 10 L adapté au traitement de 250 à 500 tonnes de vendange ou 2500 à 5000 hL de jus.
- Stockage entre 0° et 10°C.
- Date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 2 années (même après ouverture !).
- Un choix de matériau plastique recyclable.

FlashZYM® L vous intéresse ? Parlez-en avec votre consultant.

Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise : T. 04 90 12 42 60

Béziers : T. 04 67 62 00 24

Brignoles : T. 04 94 37 01 90

Carcassonne : T. 04 68 78 64 00

La Tour d'Aigues : T. 04 90 07 47 10

Montpellier : T. 04 67 07 04 80

Narbonne : T. 04 68 41 04 35

Nîmes : T. 04 66 64 70 82

Perpignan : T. 04 68 54 84 84

Vallon Pont d'Arc : T. 04 75 88 00 81



Le saviez-vous ?

Les enzymes sont le résultat de l'activité de champignons microscopiques, le plus souvent du genre *Aspergillus niger*. Le choix de la souche, les conditions dans lesquelles elle est mise à fermenter ainsi que les opérations de filtration et de purification déterminent l'équilibre des activités enzymatiques dans le mélange obtenu.

S'il est possible de mesurer séparément chacune de ces activités (polygalacturonases, pectine lyases, hémicellulases et cellulases), les effets sensoriels de leurs interactions lors du processus de macération, même de quelques heures, sont spécifiques à la formulation du mélange. L'efficacité technologique, en tous les cas, est très rapidement visible et mesurable.

