GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Enzymes

KZYMPLUS® ROUGE NC

Le profil sensoriel de vos vins est votre priorité.

Des rouges Premium aux Icônes, le profil sensoriel du vin est ce qui détermine une large partie de sa valeur. Les enzymes œnologiques jouent un rôle primordial sur ces caractéristiques. Développée pour ***favoriser les extractions précoces des composés les plus intéressants de la pulpe et de la pellicule,*** *KZYMPLUS® ROUGE est* ***l'enzyme de référence des raisins rouges encuvés.***

Le saviez-vous ?

Chaque année, la **Cave Expérimentale** du Groupe ICV teste l'efficacité et les effets sensoriels de KZYMPLUS® ROUGE 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 choisir KZYMPLUS® ROUGE ?

- **Pour maîtriser le profil sensoriel de votre vin et répondre aux exigences de vos marchés**

La meilleure gestion de vos **extractions** et l'action complémentaire de **dépectinisation** de KZYMPLUS® ROUGE contribuent à :

> une **extraction précoce**, avant la phase alcoolique, permettant de tirer le meilleur parti des caractéristiques positives de vos raisins. Ainsi, en fragilisant les cellules de la pulpe et de la zone sous pelliculaire, KZYMPLUS® ROUGE contribue largement à l'**extraction préférentielle des composés les plus mûrs de vos raisins**,

> une **clarification précoce**, dès le décuvage, pour éviter les odeurs soufrées et démarrer vos programmes de travail avec l'oxygène de manière efficace.

La spécificité de la formulation unique de KZYMPLUS® ROUGE favorise la sortie précoce et la stabilisation de composés qui déterminent :

> une **expression aromatique** mûre et fruitée,

> du **volume en bouche** et de la longueur sans agressivité finale,

> un **enrobage de la structure tannique** y compris sur les raisins à maturité phénolique imparfaite, avec une bonne stabilité de la couleur.

- **Pour améliorer la rentabilité de votre production**

Au-delà de **l'amélioration du rendement** de vinification qui permet toujours un retour sur investissement positif avec KZYMPLUS® ROUGE, vous gagnez du temps pour vos soutirages et vos vins se filtrent plus facilement.

- **Pour optimiser la gestion de vos cuves, l'organisation du travail en cave et présenter plus rapidement vos vins aux acheteurs**

Les qualités technologiques de KZYMPLUS® ROUGE vous permettent d'**optimiser vos durées de cuvaison** et d'enchaîner rapidement les **mises au propre** à la fin de vos fermentations.

Vous pouvez ainsi :

> 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 et d'élevage,

> présenter vos assemblages plus tôt à vos clients.

KZYMPLUS® ROUGE, 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, purifiée et granulée 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**

> Boîte de 250 g adaptée au traitement de 12 à 25 tonnes de vendange.

> Date limite d'utilisation optimale (DLUO) : 4 ans.

> Un choix de matériau combinant carton et plastique recyclable.

Recommandations d'emploi

- Début d'efficacité constaté à partir de 1,5 g / qt ou hL (sur raisins à pulpe mûre, raisins ou jus à faible niveau de pectines).

▸ Dose recommandée : 3 g / qt ou hL

- Diluer l'enzyme, avant son utilisation, dans 10 fois son poids d'eau froide pour une bonne dissolution et éviter toute perte d'activité. Utiliser la solution dans la journée.

- Aucun traitement à la bentonite ne doit être réalisé en même temps que l'utilisation de KZYMPLUS® ROUGE.

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

Produit complémentaire

En complément de l'utilisation de KZYMPLUS® ROUGE, nous vous recommandons le **nutriment Fermaid O®**. Ce nutriment totalement **organique** a été sélectionné pour compenser les déficits moyens à faibles en azote assimilable et pour ses effets sur le profil sensoriel doux et mûr. La synergie de ces deux produits est bénéfique tant sur le plan technologique que sur les aspects organoleptiques.

07/2016 - Crédits photos : Cronenberger - © www.com-ocean.com

KZYMPLUS® ROUGE 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	Montpellier :	T. 04 67 07 04 80
Béziers :	T. 04 67 62 00 24	Narbonne :	T. 04 68 41 04 35
Brignoles :	T. 04 94 37 01 90	Nîmes :	T. 04 66 64 70 82
Carcassonne :	T. 04 68 78 64 00	Perpignan :	T. 04 68 54 84 84
La Tour d'Aigues :	T. 04 90 07 47 10	Vallon Pont d'Arc :	T. 04 75 88 00 81

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur www.icv.fr