

Fiche de spécification

Application

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

Caractéristique

Enzyme déclarée	Polygalacturonase
Activité déclarée	7000 PGNU / g
Couleur	Blanc
Aspect physique	Granulé
Propriétés	Poudre à faible taux de poussière
Odeur	Légère odeur fermentaire
Solubilité	Facilement soluble

NB : la couleur peut varier d'un batch de production à l'autre. Elle ne reflète en aucun cas 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 Centre Œnologique ou sur www.icv.fr

Organisme de production (non OGM)

Aspergillus niger et Aspergillus aculeatus
Produits 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 PGNU	7000 / g
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
Mercuré	< 0.5 mg / kg
Cadmium	< 0.5 mg / kg

Données de composition

Maltodextrine,	CAS n°9050-36-6
Polygalacturonase,	CAS n°9032-75-1
Eau,	CAS n°7732-18-5
Citrate de trisodium dihydrate (E331 ii)	CAS n°6132-04-3
Acide citrique (E330),	CAS n°77-92-9
Chlorure de sodium	CAS n°7647-14-5

Dosage

Dose recommandée : 3 g / qt ou hL.

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).

Conditions de stockage

Stocker entre 0-25 °C

L'emballage doit être gardé intact, sec et à l'abri de la lumière.

DLUO : Elle est indiquée au dos de la boîte ainsi que sur le certificat d'analyse.

Les DLUO au conditionnement sont de 4 ans. La performance du produit sera optimale si les recommandations de stockage et de dosage ainsi que la DLUO sont respectées.

Mise en œuvre

- Diluer l'enzyme, avant son utilisation, dans 10 fois son poids d'eau froide.

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.

Activité relative en fonction de la température :

20°C	25°C	30°C	60°C
95	100	134	70

Recommandations techniques

Les enzymes polygalacturonases peuvent être indifféremment utilisées pour :

1. Clarifier (seul usage autorisé en Bio suivant le RCE...) : l'apport se fait généralement sur jus (cas des vinifications en blanc ou en rosé, ou en thermovinification avec fermentation en phase liquide) soit en sortie de pressurage, soit lors du pompage ou sur vin de presse (cas des vinifications en rouges dites traditionnelles).

Il est recommandé de vérifier la dépectinisation par un test pectines et de mesurer la turbidité régulièrement afin d'adapter ses pratiques de mise en œuvre (dose et moments d'apports notamment).

2. Extraire : l'apport se fait sur raisins, généralement en phase préfermentaire.

N.B. : 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.

Diluez les enzymes dans 10 fois leur volume d'eau soit 2,5 L pour une boîte de 250 g : avec ces proportions une addition de 30 mL de la solution / qt ou de 300 mL / T correspond à un ajout de 3 g / 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.*



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.

Sur les chaînes de thermovinification, le fractionnement est plus efficace qu'une addition unique.

Lorsque c'est techniquement possible, apportez une partie de la dose sur raisin et le complément avant pressurage (si T°C < 65°C) ou avant clarification (toujours si T°C < 65°C).



Bac de solution et crépines de pompage



Pompes doseuses



Système complet d'apport dans les canalisations



Autre option : pompe doseuse et système d'aspiration sur le quai