

Précision enzymatique **Enozym LUX**

**Clarification rapide à basses températures
qui fournit des arômes nets et stables**



Préparation liquide

Caractéristiques

Enozym LUX est une préparation liquide, facilement applicable, fortement concentrée en pectine-lyase (PL) qui, à de très faibles doses, fournit des moûts clairs et à haut rendement. Elle obtient une plus grande intensité et stabilité des arômes.

La pectine-lyase facilite le débordage du fait que la pectine se scinde en morceaux plus grands et accélère la chute des solides. Le rendement de clarification augmente. Le raisin mûr est abondant en PME et PG mais ne contient pas de PL : En incorporant cette activité enzymatique, on obtient des processus de clarification plus rapides.

Applications

- **Débordage statique:** permet un débordage rapide et efficace, et contribue à un compactage élevé de la fraction solide en fond de cuve.
- **Macération pelliculaire.** Permet la macération des raisins blancs avant le pressurage. Améliore l'extraction du contenu pelliculaire, et par ailleurs améliore l'**extraction de précurseurs aromatiques**.

Activité enzymatique

Elle combine les différentes activités pectolytiques (pectine lyase, polygalacturonase et pectine estérase) en proportions équilibrées afin de respecter au maximum les qualités du mût. De plus, sa faible concentration en activité pectine méthyl estérase (PE) permet une application en macération dans le pressoir.

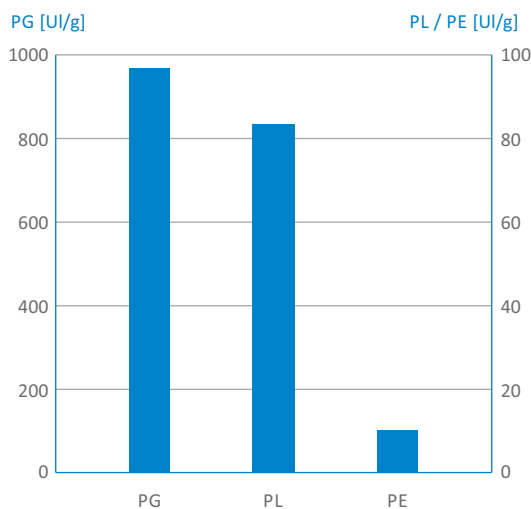
ENOZYM LUX est une préparation purifiée, elle ne contient pas d'activités secondaires. Elle **ne contient pas d'activité Cinnamyl Estérase (FCE)**, limitant ainsi la libération de vinyl-phénols.

Doses

Débordage	0,4 ml/hl
Application sur raisin entier en pressoir	0,8 ml/100 kg

ATTENTION: la dose d'emploi doit être optimisée selon la qualité du raisin et sa variété.

L'enzyme assure une rupture efficace de la pectine. L'agglomération et la sédimentation des particules varient en fonction du type de cuve, de la température et du temps de contact.



Mesure de l'activité enzymatique effective en vinification :
Raisin : PG acide polygalacturonique, PE et PL : pectine hautement méthoxylée (pH: 3,5, T°: 30°C.)

UI: Unités Internationales.

	Activité [UI/g]
Polygalacturonase PG	985
Pectine lyase PL	84
Pectine méthyl estérase PE	8

Mode d'emploi

Application sur moût au débouillage :

- Ajoutez la quantité correspondante à la totalité du moût à traiter avant ou lors du remplissage de la cuve de débouillage en assurant une homogénéisation complète.

Application en macération pelliculaire :

- Ajoutez la quantité d'**Enozym LUX** correspondante au volume de vendage à traiter par incorporation au quai de réception, après éraflage ou foulage ou lors du remplissage du pressoir ou de la cuve de macération.

L'ajout de la préparation avec une pompe doseuse assure une répartition uniforme du produit.

Précautions de travail

- Suite au traitement avec **Enozym LUX**, il faut attendre la dépectinisation complète avant de procéder à une clarification à la bentonite (test à l'alcool).
- Le SO₂ aux doses habituellement employées, n'interfère pas dans l'activité de l'enzyme ; cependant, il ne doit pas être incorporé simultanément à la préparation.

Aspect physique

Liquide de couleur brun.

Présentation

Boîtes de 1000 ml.

Propriétés physico-chimiques et microbiologiques

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0.5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0.5
<i>Salmonelle</i> [UFC/25 g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Absence
Activité antimicrobienne	Non détectable
Mycotoxines	Non détectables

Production

Enovin LUX s'obtient à partir de cultures spécifiques du champignon filamenteux *Aspergillus niger* non modifié génétiquement (GMO free). Les enzymes sont extraites à l'eau puis purifiées, concentrées et standardisées.

Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais, sec et exempt d'odeur.

Stocker à 4°C après ouverture.

Une exposition prolongée à des températures supérieures à 35°C et/ou dans une ambiance humide réduit son efficacité.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au codex œnologique international et au règlement CE 606/2009.