

EXPERZYME V

Vintage-FCE

DESCRIPTION

ExperZyme V est une préparation enzymatique, microgranulaire et hautement concentrée pour l'extraction des tanins et des anthocyanes des raisins rouges. **ExperZyme V** est un système enzymatique à activité secondaire cellulasique/hémicellulasique dérivé d'une souche sélectionnée d'*Aspergillus niger* n'ayant pas subi de modification génétique.

EMPLOI

Particulièrement adapté aux vins destinés à un long vieillissement. **ExperZyme V**:

- favorise une extraction élevée et contrôlée des polyphénols
- favorise une plus grande stabilité des couleurs et une meilleure expression des arômes
- améliore le développement des arômes et la palatabilité sans augmenter l'astringence

ExperZyme V réduit le temps de macération à froid, augmente l'écoulement spontané du vin après la macération ou la fermentation et favorise une meilleure clarification et filtration du vin.

La production et la purification d'**ExperZyme V** sont soigneusement contrôlées, ce qui permet de minimiser l'activité de la cinnamylestérase.

MODE D'EMPLOI

ExperZyme V doit d'abord être mis en suspension dans l'eau jusqu'à 10 fois son poids. Utiliser immédiatement après le broyage, le plus tôt possible après la phase de macération. **ExperZyme V** est actif de 10°C à 50°C et son activité augmente avec la température. **ExperZyme V** est éliminé par la bentonite.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Les enzymes peuvent provoquer une irritation de la peau ou des yeux. L'inhalation de poussières peut entraîner une sensibilisation chez les personnes sensibles. Des procédures de manipulation standard doivent être suivies pour éviter le contact direct avec le produit ou l'inhalation de poussières.

DOSES D'UTILISATION

La dose recommandée est d'environ 2 à 5 g/100 kg de raisins, en fonction de la qualité, de la maturité, de la température et du temps de contact.

EMBALLAGE

250 g et 1 Kg

CONSERVATION

Emballage fermé : à conserver dans un endroit frais (température inférieure à 20°C), sec, ventilé et sans odeur. Le produit conserve ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : fermer hermétiquement et conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit dès que possible.

DANGER

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et à la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, réservé à un usage professionnel.