

EXPERZYME BETA

β-GLUCANASI PURO

DESCRIPTION

ExperZyme Beta est une préparation d'enzymes glucaniques pures, microgranulaires, dérivées de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger* n'ayant pas subi de modification génétique.

EMPLOI

ExperZyme Beta est conçu pour être utilisé entre la fin de la fermentation et la mise en bouteille de tous les types de vins, afin d'optimiser la maturation, la filtration et la clarification des vins. L'utilisation d'ExperZyme Beta optimise la maturation du vin sur lies fines, permet de réduire le temps de maturation et augmente la libération des mannoprotéines et des polysaccharides par les levures. ExperZyme Beta augmente le rendement de clarification et de filtration, même dans les vins difficiles, et permet l'hydrolyse des pectines et des glucanes résiduels, notamment dans les vins issus de raisins affectés par le Botrytis, améliorant ainsi nettement la filtrabilité. L'utilisation d'ExperZyme Beta permet également de traiter les lies séparées, pour les réincorporer ultérieurement dans le vin.

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

MODE D'EMPLOI

ExperZyme Beta doit d'abord être mis en suspension dans l'eau jusqu'à 10 fois son poids. Il doit être utilisé dans la période comprise entre la fin de la fermentation et la mise en bouteille.

ExperZyme Beta est actif à partir de 15°C et son activité augmente avec la température.

DOSES D'UTILISATION

La dose recommandée varie également en fonction de la teneur en glucanes et en pectines, des objectifs de maturation, de la température et du temps de contact.

- Vins blancs : 2-3 g/hl
- Vins rouges et rosés : 4-5 g/hl
- Fecce : 10 g/hl

EMBALLAGE

A partir de 250 g

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.