

EXPERZYME P

Pressing-FCE

DESCRIPTION

ExperZyme P est une préparation enzymatique microgranulaire hautement concentrée pour la macération pelliculaire et le pressurage des moûts blancs. **ExperZyme P** combine une activité pectolytique avec des activités secondaires cellulases et hémicellulases. Il hydrolyse les polysaccharides des parois cellulaires de la peau et de la pulpe, assurant la libération des arômes et des polysaccharides sans extraction de polyphénols. **ExperZyme P** est dérivé d'une souche sélectionnée d'*Aspergillus niger* qui n'a pas subi de modification génétique.

EMPLOI

ExperZyme P a été développé pour optimiser la macération et le pressurage des raisins dans la production de vins blancs et rosés. Le traitement des raisins avec ExperZyme P pendant la macération et le pressurage :

- Réduit le temps de macération
- Favorise une extraction optimale des précurseurs d'arômes
- Réduit l'extraction phénolique
- Augmente le rendement du moût
- Augmente l'efficacité du pressurage : égouttage élevé et cycles de pressurage réduits
- Améliore la clarification du moût et minimise l'activité de la cinnamylestérase.

MODE D'EMPLOI

ExperZyme P doit d'abord être mis en suspension dans l'eau jusqu'à 10 fois son poids. Utiliser immédiatement après le broyage, pendant la macération et lors du remplissage du pressoir. **ExperZyme P** est actif de 10°C à 50°C et son activité augmente avec la température. **ExperZyme P** 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 1-3 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.