

# EXPERZYME R

## Red-FCE

### DESCRIPTION

**ExperZyme R** est une préparation enzymatique, microgranulaire et hautement concentrée pour l'extraction des tanins et des anthocyanes des raisins rouges. **ExperZyme R** 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

**ExperZyme R** a été développé pour optimiser la macération des raisins rouges, la macération préfermentaire à froid et la macération carbonique.

**ExperZyme R** assure une libération rapide et sélective des anthocyanes et des tanins, permettant un meilleur développement de l'expression aromatique et de l'élégance en bouche.

#### **ExperZyme R:**

- Optimise l'extraction optimale des polyphénols
- Améliore l'expression des arômes
- Améliore le développement des arômes et l'appétence
- Augmente le rendement du moût
- Réduit le temps de macération

### MODE D'EMPLOI

**ExperZyme R** doit d'abord être mis en suspension dans 10 fois son poids d'eau.

**ExperZyme R** est actif de 10°C à 50°C et son activité augmente avec la température.

**ExperZyme R** est éliminé de la bentonite.

### DOSES D'UTILISATION

La dose recommandée est d'environ 1,5 à 3 g/100 kg de raisin, 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.