

EXPERZYME S

Settling-FCE

DESCRIPTION

ExperZyme S est une préparation enzymatique pectolytique, microgranulaire et hautement concentrée, dérivée d'une souche sélectionnée d'*Aspergillus niger* n'ayant pas subi de modification génétique.

EMPLOI

ExperZyme S a été développé pour optimiser la clarification des moûts lors de la production de vins blancs et rosés fins. Le traitement statique du moût avec **ExperZyme S** permet :

- Obtenir une clarification rapide même dans des situations difficiles (teneur élevée en pectine, faible pH, basse température).
- Séparation des bourbes grossières et des bourbes fines.
- Compacter les lies (réduire le volume global).

ExperZyme S améliore la clarification dans les traitements dynamiques (centrifugation, flottation, filtration, etc.). La production et la purification d'**ExperZyme S** sont soigneusement contrôlées. La production et la purification d'**ExperZyme S** sont soigneusement contrôlées, ce qui permet de minimiser l'activité de la cinamylestérase.

MODE D'EMPLOI

ExperZyme S doit d'abord être mis en suspension dans l'eau à raison de 10 fois son poids. **ExperZyme S** doit être ajouté au moût lors du remplissage de la cuve. **ExperZyme S** est actif entre 10°C et 50°C et son activité augmente avec la température.

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

Le dosage recommandé est d'environ 1 à 2 g/hl de moût en fonction des conditions de clarification (teneur en pectine, température, 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.