

 Pour le débouillage des moûts blancs et rosés

Safizym Clar Plus



ORIGINE

Préparation enzymatique produite par une souche sélectionnée d'*Aspergillus niger*.

PROPRIETES

Conditions d'activité

- Pectinases*: Endo polygalacturonase (≥ 1750 PG/g), pectine methyl estérase (≥ 350 PE/g) & pectine lyase (≥ 50 PL/g)
- Active aux conditions rencontrées en œnologie (pH, SO₂)
- **Dépectinise à basse température (> 8°C)**

Effets

Optimisation de la clarification des moûts blancs et rosés

- Hydrolyse des chaînes de pectine du moût grâce aux activités polygalacturonase, endopolygalacturonase et pectinesterase
- **Induit un tassement rapide des bourbes grossières et fines**
- Effet limité permettant de maintenir une turbidité facilitant une bonne fermentation
- Préparation concentrée optimisant la productivité de la cuverie
- **Exempt d'activités secondaires néfastes à la qualité organoleptique des vins**

(*) : méthode disponible à la demande

APPLICATIONS

Safizym® Clar Plus est utilisée pour **débouiller les moûts blancs et rosés avant la fermentation alcoolique**. En hydrolysant les pectines du moût, ses activités enzymatiques spécifiques déstabilisent le trouble : les colloïdes s'agglomèrent et précipitent, entraînant également certaines particules épaisses préjudiciables à la qualité organoleptique du vin en préparation.

Le débouillage est plus rapide, la turbidité obtenue est optimale à une bonne fermentation et la disparition des pectines (colloïde colmatant) permettra une filtration ultérieure plus aisée et moins traumatisante pour le produit fini.

En dehors des débouillages statiques, **Safizym® Clar Plus** est aussi recommandée :

- sur les moûts issus des derniers cycles de pressurage,
- sur les moûts très chargés en pectines et particules diverses,
- pour une dépectinisation du moût préalable à une clarification par flottation.

The obvious choice for beverage fermentation    

MODE D'EMPLOI

Diluer la dose voulue dans 10 fois son volume d'eau. Cette solution ne sera pas conservée plus de quelques heures. Incorporer l'intégralité de la quantité nécessaire pour le volume de moût à dépectiniser au début du remplissage de la cuve, cet apport sera homogénéisé lors des remontages ou lors d'une micro-oxygénation.

DOSES D'UTILISATION

Application sur jus de goutte :	0,5 à 1,0 g/hl
Application sur jus de presse :	1,0 à 2,0 g/hl
Application avant flottation :	0,5 à 1,5 g/hl

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles :	absence dans 25g de préparation
Coliformes :	< 30 / g de préparation
<i>Escherichia coli</i> :	absence dans 25g de préparation
Germes totaux :	< 5 x 10 ⁴ / g de préparation
Substances inhibitrices antibiotiques :	négatif

CONDITIONNEMENT

- Boite sécurité de 100g net
- Boite sécurité de 100g dans un carton de 5kg net (5 x (10 x 100g))
- Boite sécurité de 500g dans un carton de 5 kg net (50 x 100g)

GARANTIE

Cette préparation pectolytique est issue d'un micro-organisme non modifié génétiquement.

Fermentis garantit une conservation optimale de ce produit pendant 3 ans dans sa boîte sécurité d'origine, stocké à une température de 20°C maximum, à l'abri de l'humidité et dans un endroit exempt de produits odorants.

Fermentis garantit la conformité du produit au **Codex Oenologique International** jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

La qualité des enzymes Fermentis est garantie par le savoir-faire de la société Lyven.