

 Purifiée et concentrée pour optimiser les vinifications Premium

Safizym Clean



ORIGINE

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

PROPRIETES

Conditions d'activité

- Pectinases*: Endo polygalacturonase (≥ 2450 PG/g), pectine methyl estérase (≥ 490 PE/g) & pectine lyase (≥ 70 PL/g)
- **pH optimal à 3,4**
- **Active à basse et haute températures (5 à 65°C)**
- **Riche en activité hémicellulase secondaire**

Effets

Actions simultanées sur la clarification et l'extraction

- Hydrolyse les chaînes de pectine du moût
- **Induit un tassement rapide des bourbes grossières et fines**, facilitant ainsi la clarification
- Effet contrôlé permettant de maintenir une turbidité facilitant une bonne fermentation
- Facilite l'**extraction des polyphénols**, tannins et anthocyanes des pellicules de raisins rouges ce qui augmente l'intensité colorante et améliore la stabilité de la couleur
- **Favorise l'extraction des précurseurs aromatiques** des moûts blancs

Amélioration de la qualité organoleptique des vins

- Contribue à l'assouplissement des vins rouges et accentue le caractère variétal des vins blancs
- **Activité CLEAN : Cinnamyl-Estérase et Anthocyanase Négatives**

(*) : méthode disponible à la demande

APPLICATIONS

Safizym® Clean est une préparation purifiée limitant les risques de déviations gustatives :

En effet, l'activité cinnamyl estérase est une activité secondaire néfaste à la qualité des vins car elle est responsable, en association avec des activités décarboxylase ou réductase d'origine levurienne, de la formation de vinyl-phénols et d'éthyl-phénols (odeurs d'écurie, de sueur de cheval...)

Safizym® Clean est une préparation enzymatique spécialement développée pour sa stabilité aux bas pH des moûts. Sa **haute concentration et son spectre d'activités secondaires facilitent le débouillage de toutes les variétés de raisin**, entraînant une forte compaction des sédiments. Son utilisation est particulièrement recommandée dans la vinification des vins rouges de garde grâce à sa **puissance d'extraction des polyphénols et à son influence sur la stabilité de la couleur**.

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

Vinifications en blancs et rosés :	Application sur jus de goutte :	0,5 à 1,0 g/hl
	Application sur jus de presse :	0,5 à 1,5 g/hl
	Application avant flottation :	0,5 à 1,5 g/hl
Vinifications en rouges :	Application à l'encuvage :	1,0 à 2,0 g/hl
	Application en vinomacération :	1,0 à 1,5 g/hl
	Application en macération à froid :	2,0 à 4,0 g/hl
	Application sur vin de presse :	2,0 à 3,0 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.