

 Pour l'extraction et la stabilisation de la couleur

Safizym Col Plus



ORIGINE

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

PROPRIETES

Conditions d'activité

- Pectinases*: Endo polygalacturonase (≥ 1050 PG/g), pectine methyl estérase (≥ 210 PE/g) & pectine lyase (≥ 30 PL/g)
- Active aux conditions rencontrées dans l'œnologie (pH, SO₂, teneur élevé en polyphénols)
- **Active à basse température (> 8°C) : macération à froid**
- **Active à haute température (< 60°C) : macération à chaud**
- **Riche en activité hémicellulase secondaire**

Effets

- Hydrolyse les chaînes de pectine du moût
- Facilite la **clarification** et améliore la **pressabilité** du moût
- Fragilise la paroi cellulaire, et facilite l'extraction de **composés phénoliques (tanins et anthocyanes) et polysaccharidiques** sans intensification des actions mécaniques grâce à son activité hémicellulase
- Contribue à l'**assouplissement de la structure tannique** et à l'équilibre final du vin
- Contribue à la **stabilisation de la couleur** (Exempt d'activités secondaires de type **anthocyanase néfastes à la stabilité de la couleur**)

(*) : méthode disponible à la demande

APPLICATIONS

Cette préparation enzymatique dépectinise le moût et déstabilise la paroi des cellules de la pellicule facilitant la migration vers la phase liquide des composés nobles (tanins et anthocyanes). Le pressurage est alors facilité et la disparition des pectines (colloïde colmatant) permettra une filtration ultérieure plus aisée et moins traumatisante pour le produit fini.

- **En macération brève : Safizym® Col Plus** améliore l'expression aromatique et variétale. L'extraction est réduite et favorise les tanins doux.
- **En macération longue : Safizym® Col Plus** permet de renforcer la structure tannique de votre vin sans amplifier la sensation d'astringence.

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

La dose d'application de **Safizym® Col Plus** diffère en fonction du cépage, du degré de maturité et du procédé retenu. Généralement, les doses d'utilisation sont les suivantes :

Application à l'encuvage :	1,0 à 3,0 g/hl
Application en vinomacération :	1,0 à 2,0 g/hl
Application en macération à froid :	3,0 à 5,0 g/hl
Application sur vin de presse :	2,0 à 4,0 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.