

· Préparation enzymatique pour la macération en blanc



Safizym Pres

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 en œnologie (pH, SO₂)
- **Active à basse température (> 8°C)**
- **Active à haute température (< 60°C)**

Effets

Optimisation des cycles de pressurage

- Facilite la dégradation de la pectine
- Raccourcit le **cycle de dépectinisation** accélérant ainsi la clarification
- optimise **les cycles de pressurage** et augmente le rendement en jus de goutte et/ou le rendement total
- **Diminue la durée des macérations pelliculaires**

Amélioration de la qualité organoleptique des vins

- Facilite **l'extraction des arômes** et amplifie les caractères variétaux des moûts (arômes de type terpénique)
- **Exempt d'activités secondaires indésirables**

(*) : méthode disponible à la demande

APPLICATIONS

Lors de la macération pelliculaire, **Safizym® Pres** facilite la dégradation des pectines, composés à forte affinité pour l'eau. En libérant plus de jus de goutte, cette hydrolyse permet de raccourcir la durée de la macération pelliculaire diminuant ainsi les risques d'oxydation et renforçant les caractères organoleptiques du moût obtenu. Cette opération effectuée en amont du pressurage, facilite considérablement le débordage et la clarification.

- **Safizym® Pres** optimise votre productivité (durée de la macération pelliculaire et du cycle de pressurage, occupation de la cuverie, gains en débit de filtration) et apporte un plus qualitatif à votre produit fini.

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 dans la cuve de macération :

< 20°C 0,5 à 1,0 g/100kg

< 15°C 1,0 à 2,0 g/100kg

< 10°C 2,0 à 3,0 g/100kg

Application dans le pressoir : 1,0 à 2,0 g/100kg

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles : absence dans 25g de préparation

Coliformes : < 30 / g de préparation

Escherichia coli : absence dans 25g de préparation

Germes totaux : < 5 x 10⁴ / 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.