



ENDOZYM[®] Eclair

Préparation pectolytique microgranulée et concentrée pour la clarification rapide des moûts.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM[®] Éclair est une enzyme concentrée, avec une activité pectinolyse très élevée, nettement supérieure aux préparations traditionnelles. Elle permet d'attaquer les chaînes pectiques par l'intérieur et les dégrader rapidement afin d'accélérer la clarification des moûts très riches en substances pectiques et/ou refroidis.

L'utilisation d'**ENDOZYM[®] Éclair** permet de réduire les temps de clarification, d'augmenter les rendements en moût et d'obtenir une plus grande compacité des bourbes.

Sa forme microgranulée la rend parfaitement soluble et limite les poussières volatiles et irritantes.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Activité pectolytique > 18 000 UP/g : PL (EC N°4.2.2.10), PG (EC N°3.2.1.15), PME (EC N°3.1.1.11).
Origine : *Aspergillus niger*.
- Activités secondaires : cellulase, hémicellulase et arabanase.
- Hautement purifiée : activité cinnamoyl-estérase faible
- Conservateurs : maltodextrine.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 0,5 à 2 g par quintal ou hectolitre de moût à traiter, en fonction de la température et de la turbidité du moût.

→ MODE D'EMPLOI

- Diluer directement dans 10 à 20 volumes de moût non sulfité ou d'eau non-chlorée.
- Ajouter directement sur la vendange dans le pressoir ou sur le moût en cuve.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Aux doses normales d'utilisation, le SO₂ n'a aucune influence sur l'activité enzymatique. Il ne faut simplement pas les mettre en contact direct.
- Les traitements à la bentonite inhibent l'activité enzymatique.





ENDOZYM® Eclair

Informations générales concernant les activités enzymatiques :

POLYGALACTURONASE (PG) : dégrade uniquement les pectines non estérifiées. C'est l'activité enzymatique déterminante pour obtenir de très bons résultats de rendement en jus limpides, de clarification des moûts et de filtrabilité du vin. La synergie des activités PL et PG influencent considérablement la rapidité et le degré de clarification des moûts.

CELLULASE (CMC) : est un complexe de plusieurs activités enzymatiques secondaires qui en synergie avec les activités PG et PL permet de dégrader la paroi cellulaire de la baie de raisin en libérant la matière colorante, les tanins et les précurseurs aromatiques.

PECTINE-METHYL-ESTERASE (PME) : prépare le substrat de la PG qui dégrade ensuite la pectine.

PECTINELYASE (PL) : dégrade les pectines estérifiées.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température < à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Carton de 4Kg (8 x Boîtes de 500 g).
- Carton de 5Kg (50 x Boîtes de 100 g).

