



ENDOZYM[®] Elevage

.....
Préparation concentrée en activité β -Glucanase pour l'optimisation de l'élevage sur lies.
.....

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM[®] Elevage est une formulation enzymatique à base d'activités β -1,3 et β -1,6-glucanases, à haute concentration. Elle a été mise au point en collaboration avec l'INRA de Dijon, en utilisant des souches sélectionnées de *Trichoderma* spécifiques du traitement des levures oenologiques.

ENDOZYM[®] Elevage permet une lyse optimale de la paroi cellulaire de la levure, notamment de ces protéines, accélérant ainsi les phénomènes autolytiques des levures et la libération de colloïdes pariétaux et intracellulaires. Elle donne au vin plus de volume en bouche et participe à la stabilisation de la couleur et des protéines.

ENDOZYM[®] Elevage améliore les performances d'élevage aussi bien sur lies totales ou partielles que sur lies fraîches mais aussi en complément des préparations levuriennes de la gamme **BATONNAGE[®]**.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Activité β 1.3, β 1.6-Glucanase > 9 000 BGU/g : EC N° 3.2.1.6. Origine : *Trichoderma sp.*
- Conservateurs : maltodextrine.
- Hautement purifié : activité Cinnamoyl-Estérase faible.

Produit conforme au codex oenologique International. Pour usage oenologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise à partir de 5 g/hL en fonction des conditions de température et de la durée d'élevage.

→ MODE D'EMPLOI

- Elevage sur lies fines :
 - délayer directement dans le vin à traiter et homogénéiser.
 - remettre en suspension les lies régulièrement.
- Préparation de lies fraîches ou de dérivés de levures :
 - délayer directement dans les lies à traiter et homogénéiser.
 - maintenir entre 8 et 10°C pendant 12 heures.
 - incorporer la préparation au vin à traiter.

→ 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® Elevage

Informations générales concernant les activités enzymatiques :

β- (1-3, 1-6) GLUCANASE : Dégradation de β-glucanes présents dans les vins, notamment ceux provenant de raisins atteints par *Botrytis cinerea* ou les glucanes levuriens. Ces molécules de très haut poids moléculaire hydrolysent les liaisons β-1,3 et β-1,6 de 1,3-(1,6)-β-D-glucanes avec production de glucose.

→ 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 1Kg (2 x Boîte de 500g).

