



ENDOZYM® Velluto

Préparation enzymatique liquide pour une utilisation dans la macération



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

La formulation spécifique de ce produit, riche en activité arabinanase, est née de recherches menées en collaboration avec l'Université de Turin pour augmenter l'extraction des polysaccharides des raisins et des composés polyphénoliques moins oxydables et amers.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique de pectinases et arabinanase d'*Aspergillus niger* (pectine lyase EC 4.2.2.10, 160 U/g, pectine méthylestérase EC 3.1.1.11, 800 U/g ; L-arabinanase EC 3.2.1.99, 600 U/g).

→ DOSES D'EMPLOI

Utiliser de 1 à 4 g/hL ou quintal de produit à traiter

→ MODE D'EMPLOI

C'est un produit liquide et peut être dosé automatiquement, ajouter directement sur les raisins.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans leur emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec à une température inférieure à 20°C. Ne pas congeler. A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'emballage.

Une fois ouvert, le produit doit être conservé hermétiquement fermé au frais et consommé dès que possible.

L'activité enzymatique dans le produit est stabilisée. Si une analyse visuelle ne montre pas de signes macroscopiques significatifs d'altération hygiénique (colonies de moisissures, opacification, effervescence, gonflement), le produit ouvert peut être utilisé jusqu'à épuisement. En cas de doute, veuillez contacter le service technique d'AEB.

Flacon de 250g Carton de 1Kg

