



# ENDOZYM<sup>®</sup> Rouge Light Skin

Enzyme pour l'extraction de la couleur et des arômes des raisins à pellicule fine



## → DESCRIPTION

Aucune corrélation n'a jamais été observée entre les types d'enzymes utilisés pour l'extraction de la couleur et des variétés de raisin ou des régions viticoles spécifiques. Après avoir effectué des essais préliminaires, l'AEB a constaté que les préparations enzymatiques pour l'extraction de la couleur ont des effets négatifs sur différents cépages et dans différentes régions viticoles. C'est pourquoi, en collaboration avec l'université de Turin, l'AEB a poursuivi ses recherches sur ce sujet. Différentes préparations enzymatiques ont été testées sur différents cépages provenant de différentes régions. Il a été observé que les différentes enzymes agissaient plus efficacement en fonction de l'épaisseur de la peau du raisin. L'expérimentation s'est poursuivie en testant des formulations spécifiques sur des peaux de raisin plus épaisses. Aujourd'hui, AEB a révolutionné le concept d'utilisation des enzymes pour l'extraction de la couleur, en développant 2 enzymes qui ont été formulées pour agir en fonction de l'épaisseur de la peau du raisin à vinifier.

Les résultats obtenus avec **Endozym Rouge Light Skin** montrent qu'il s'agit d'une enzyme idéale pour le traitement des variétés ayant des peaux fines, qui, si elles sont gérées de manière incorrecte (mauvaise préparation et/ou dose provoquant une sur-extraction), peuvent conduire à des vins ayant une plus grande concentration de lies, présentant ainsi des difficultés supplémentaires lors du pressurage. L'utilisation d'**Endozym Rouge Light Skin** permet de réguler les cycles de pompage en fonction du protocole de fermentation choisi, ce qui contribue à réduire les odeurs, à éviter le risque de dilution de la couleur, tout en optimisant l'extraction de la couleur. Le marc obtenu sera plus facile à presser et contribuera à réduire les blocages des grilles de drainage.

Il permet de produire des vins aux couleurs plus vives, aux nuances de bleu plus marquées et à l'intensité colorante globalement plus importante. Les vins produits peuvent être immédiatement mis en bouteille en tant que produits finis frais et fruités. Il est également possible de les faire vieillir en utilisant l'oxygène pour faciliter la maturation, ce qui permet d'accentuer les notes cramoisies et de donner aux profils aromatiques plus de subtilité.

Elle permet de maximiser la concentration des substances polyphénoliques, des tanins des peaux nobles et des arômes variétaux. Elle permet également de réduire les temps de macération et la nécessité d'effectuer des remontages excessifs, qui sont généralement considérés comme les principales causes de l'extraction de tanins amers.

## → DOSAGE

Utiliser à la dose de 1 à 3 ml par hectolitre ou 100 kg de produit à traiter. L'utilisation de doses plus élevées est possible pour corriger l'influence défavorable des basses températures.





# ENDOZYM<sup>®</sup> Rouge Light Skin

## → MÉTHODE D'UTILISATION

Dissoudre directement dans 20 à 30 volumes de moût non sulfité ou d'eau déminéralisée ou ajouter directement aux raisins, aux raisins pressés ou au moût. Utiliser au début ou pendant le remplissage des cuves.

## → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

### INFLUENCE DU SO<sub>2</sub>

Les enzymes ne sont pas sensibles aux niveaux œnologiques de dioxyde de soufre, mais il est bon de ne pas les mettre en contact direct avec des solutions sulfureuses.

### CONTRÔLE DE L'ACTIVITÉ

Il existe différentes méthodes pour évaluer l'activité enzymatique. Un système utilisé par l'AEB est la méthode de mesure directe liée à la concentration de PL, PG et PE ; la somme des trois activités donne l'unité UP totale par gramme. L'AEB met à la disposition des techniciens des méthodes de détermination des unités pectolytiques et des diagrammes d'activité correspondants.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver **Endozym Rouge Light Skin** dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais, sec et sans odeur, à une température inférieure à 20°C. Ne pas congeler. Respecter la durée de conservation indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après la première ouverture.

Flacons de 1 kg net dans des cartons de 4 kg.

