



ENDOZYM[®] Rouge Liquid XL

Enzyme pour extraire la couleur des raisins noirs



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM Rouge Liquid XL est une préparation enzymatique liquide, spécifiquement destinée à l'extraction de la couleur des pellicule de raisin noir, qui combine des activités pectolytiques avec une action cellulasique et hémicellulasique élevée.

Les activités cellulasique et hémicellulasique permettent de libérer les anthocyanes et les tanins des zones riches en cellulose à l'intérieur de la baie sans devoir intervenir avec des systèmes mécaniques puissants.



Partie de la baie riche en tanins et en polysaccharides pecto-cellulosiques

Les activités pectolytiques, dans le mélange d'enzymes pour l'extraction de la couleur, servent à favoriser le lessivage des anthocyanes et des tanins des raisins macérés. L'utilisation d'**ENDOZYM Rouge Liquid XL** permet d'obtenir des vins/moûts riches en tanins de pellicule nobles et en arômes variétaux, sans avoir recours à des systèmes d'extraction vigoureux qui pourraient favoriser la libération de tanins astringents et végétaux, et qui produisent souvent des valeurs de lies très élevées.

Un autre avantage important de l'utilisation d'**ENDOZYM Rouge Liquid XL** réside dans le fait que lors du soutirage, grâce au mélange d'activités enzymatiques, les substances colorantes sont parfaitement extraites de la pellicule de jus de goutte sont considérablement augmentés, ce qui se traduit par une libération de moût plus importante, avec un rendement plus élevé de vin de haute qualité.

Avantages de l'utilisation d'**ENDOZYM Rouge Liquid XL**:

- Favorise une extraction rapide de la couleur
- Favorise les reflets violets dans les vins
- Favorise la libération des tanins dans le milieu
- Favorise la libération des arômes variétaux
- Favorise le rendement de la fleur de moût au moment du pressurage
- Permet une libération complète de la substance colorante sans avoir recours à des actions mécaniques vigoureuses
- Contribue à réduire la formation de lies dans les vins obtenus
- Facilite la gestion des lies dans la phase de post-vinification.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique basée sur PL (Pectinelyase), PE (Pectinestérase), PG (Polygalacturonase), CMC (Cellulase).

Activités enzymatiques présentes dans **ENDOZYM Rouge Liquid XL** :

PL (Pectinestérase) : dégrade les pectines estérifiées et non estérifiées.

Il s'agit d'une activité enzymatique clé, car elle permet un taux de clarification très élevé.

PE (pectinestérase) : aide la PG à dégrader la pectine.

PG (Polygalacturonase) : dégrade uniquement les pectines non estérifiées. Il s'agit d'une activité enzymatique qui, en synergie avec l'activité PL, est déterminante pour le degré de clarification des moûts et la filtrabilité du vin. La combinaison des activités PL et PG permet d'obtenir très rapidement des rendements élevés de jus de goutte.





ENDOZYM® Rouge Liquid XL

CMC (Cellulase) : il s'agit d'un complexe de plusieurs activités enzymatiques qui, en synergie avec la pectinase, permet la libération des matières colorantes, des tanins et des précurseurs aromatiques de la pellicule du raisin.

La mesure globale de l'activité enzymatique, indiquée pour chaque préparation, peut être exprimée comme suit : UP totale (U/g), qui est la mesure de l'unité enzymatique résultant de la somme des activités PL, PG, PE mesurées individuellement.

ENDOZYM Rouge Liquid XL est purifié des activités suivantes :

CE (Cinnamyl Esterase) : il s'agit d'une activité présente dans les enzymes non purifiées, qui provoque la formation de phénols volatils, des composés qui confèrent au vin des notes aromatiques désagréables qui, lorsqu'ils sont présents en forte concentration, rappellent la sueur de cheval.

Anthocyanase : il s'agit d'une activité enzymatique secondaire qui entraîne une dégradation partielle des anthocyanes et, par conséquent, une augmentation de la teinte orangée des vins. Les enzymes AEB sont obtenues à partir de souches d'*Aspergillus niger* qui ne produisent pas d'anthocyanase.

→ DOSE D'EMPLOI

1 à 5 ml/hl ou quintal. Le dosage indiqué varie en fonction de la température du moût ou des raisins foulés. L'utilisation de doses plus élevées permet de corriger l'influence défavorable des basses températures.

→ MODE D'EMPLOI

Diluer directement dans 20 volumes de moût non soufré ou d'eau déminéralisée ou ajouter directement aux raisins, aux raisins écrasés ou au moût. Utiliser au début ou lors du remplissage des cuves.

→ INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES

INFLUENCE DU SO₂

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. L'un des systèmes utilisés par AEB est la méthode de mesure directe liée à la concentration de PL, PG et PE ; la somme des trois activités donne lieu à l'unité UP totale par gramme. AEB met à la disposition des techniciens des méthodes de détermination des unités pectolytiques et des diagrammes d'activité.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver **ENDOZYM Rouge Liquid XL** dans son emballage d'origine fermé, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sans odeur, de préférence 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.

Boîte de 4 flacons de 1 kg net.

Bidon de 10 kg.

