



Endozym® Extrême

Préparation enzymatique liquide pour la clarification des moûts dans des conditions difficiles.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ENDOZYM® EXTREME est une formulation enzymatique fortement concentrée avec un ratio optimisé des activités pectolytiques (PL; PG; PE).

ENDOZYM® EXTREME est naturellement riche en activités secondaires de type Arabanase et Galacturonase qui favorisent la lyse des parois cellulaires de la baie et accentuent la libération des composés aromatiques du cépage en augmentant l'extraction des jus de goutte.

L'utilisation d'**ENDOZYM® EXTREME** sur raisin ou jus permet de :

- Diminuer les temps de clarification sans altérer la qualité des moûts,
- Réduire les problématiques liées à la température et/ou à la maturité du raisin,
- Optimiser le volume de jus de goutte au pressurage.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Activités pectolytiques > 30 000 UP/g.

→ DOSES D'EMPLOI

Dosage Conseillé

0.5 à 3 mL par hL de moût ou quintal de raisin à traiter.

Le dosage minimum indiqué, varie en fonction de l'intensité extractive ou clarifiante désirée, de la température et de la nature du moût.

L'utilisation de doses plus importantes peut corriger l'influence négative des basses températures.

→ MODE D'EMPLOI

Diluer la quantité à mettre en œuvre dans un volume de moût ou d'eau permettant une répartition homogène de la préparation dans la masse.

L'utilisation de systèmes types pompe doseuse, venturi ou gouttes à gouttes facilite le dosage.

→ 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 inférieure à 20 °C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Flacon de 1 kg en carton de 4 kg.
- Flacon de 250 g en carton de 1 kg.

