

# Enovin CROM

Précision enzymatique

## Extraction de la couleur



Préparation liquide

### Caractéristiques

**Enovin CROM** est une préparation enzymatique à action cellulase et pectolytique. Spécifiquement conçue pour la macération de raisins rouges, elle permet une meilleure extraction et stabilisation des composés phénoliques, une meilleure intensité aromatique, ainsi qu'une augmentation du rendement au pressurage.

Permet de réaliser des macérations plus courtes, souhaitées dans le cas de vendanges altérées par la pourriture ou lorsque l'on souhaite réutiliser rapidement la cuverie de fermentation.

### Applications

- **Enovin CROM** est l'enzyme indiquée pour la vinification de raisins rouges, pour augmenter l'extraction de la matière polyphénolique et aromatique de la vendange et améliorer le rendement de la macération.
- Son application peut s'effectuer sur la cuve de fermentation durant l'encuvage, ou directement sur la vendange.
- L'ajout de l'enzyme permet une auto clarification rapide et une meilleure filtrabilité.
- Elle permet de réduire au minimum l'intensité du foulage.

### Activité enzymatique

Présente une activité pectolytique ainsi que des activités secondaires cellulases et hémicellulases qui permettent la dégradation totale des membranes cellulaires des pellicules, et libèrent leurs anthocyanes.

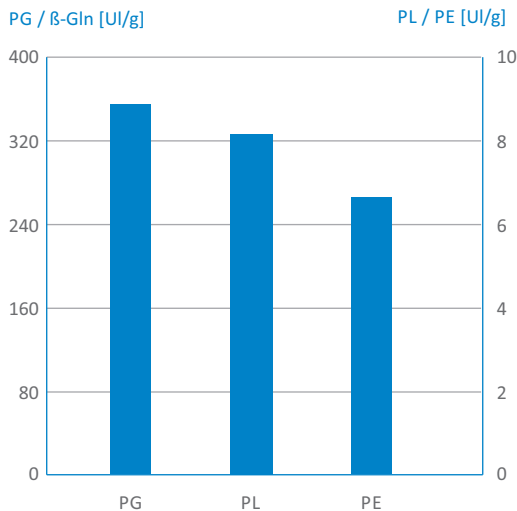
**Enovin CROM est exempt d'activité Cinnamyl Estérase (FCE).**

### Doses

<b>Macération: rouges</b>	<b>2 ml/100 kg</b>
<b>Pressurage</b>	<b>4 ml/100 kg</b>

**ATTENTION:** La dose d'emploi doit être optimisée en fonction de la température, du temps de contact, de la variété du raisin et du SO<sub>2</sub>.

Les hautes concentrations en éthanol dénaturent les enzymes. Les valeurs supérieures à 14% vol se compensent avec des doses plus importantes et/ou des temps de contact prolongés.



Mesure de l'activité enzymatique effective en vinification :  
Raisin : PG acide polygalacturonique, PE et PL : pectine hautement méthoxylée (pH: 3,5, T<sup>a</sup>: 30°C.)

UI: Unités Internationales.

	Activité [UI/g]
Polygalacturonase PG	350,7
Pectine lyase PL	8,2
Pectine méthyl estérase PE	6,5

## Mode d'emploi

- Ajouter la quantité correspondante au volume raisins ou de vin à traiter à la sortie de l'érafloir ou du fouloir ou lors du remplissage de la cuve de fermentation en assurant une bonne homogénéisation.

L'addition de la préparation grâce à une pompe doseuse permet une répartition uniforme du produit.

### Précautions de travail.

- Le SO<sub>2</sub> et l'application de tanins œnologiques aux doses habituelles d'emploi, n'interfèrent pas dans l'activité de l'enzyme ; cependant, il ne faut pas les incorporer simultanément à la préparation.

## Aspect physique

Liquide de couleur caramel.

## Présentation

Boîtes de 1000 ml.

## Propriétés physico-chimiques et microbiologiques

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0.5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0.5
<i>Salmonelle</i> [UFC/25 g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Absence
Activité antimicrobienne	Non détectable
Mycotoxines	Non détectables

## Production

**Enovin CROM** s'obtient à partir de cultures spécifiques du champignon filamenteux *Aspergillus niger* non modifié génétiquement (GMO free). Les enzymes sont extraites à l'eau puis purifiées, concentrées et standardisées.

## Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais, sec et exempt d'odeur.

Stocker à 4°C après ouverture.

Une exposition prolongée à des températures supérieures à 35°C et/ou dans une ambiance humide réduit son efficacité.

**REGISTRE:** R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au codex œnologique international et au règlement CE 606/2009.