

**Enovin**  
 Précision enzymatique

**fl**

## Flottation, débouillage dynamique des moûts



Préparation liquide

### Caractéristiques

**Enovin FL** est une préparation enzymatique liquide spécifique dont la formulation est particulièrement adaptée au débouillage dynamique et à la flottation.

Facilite la dégradation rapide des pectines et la remontée en surface des particules solides, permettant ainsi d'obtenir rapidement, par flottation, un moût limpide.

Favorise l'action complémentaire des autres adjuvants (gélatine, gel de silice, bentonite).

Garantit la formation d'une mousse compacte et dense, riche en arômes et la séparation parfaite du moût, lors de la flottation.

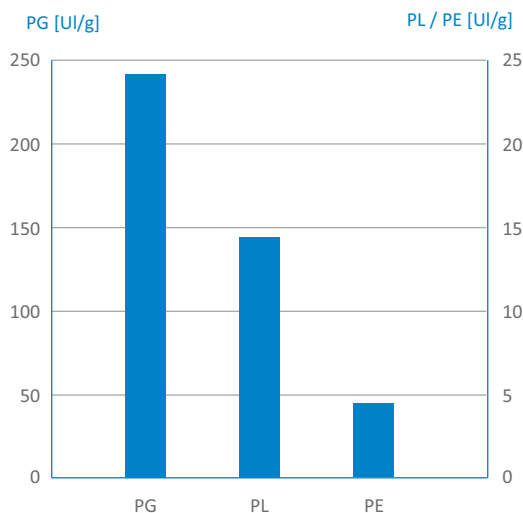
### Applications

- **Débouillage dynamique par flottation.** De par la spécificité du mode de clarification par flottation, le mécanisme d'action des enzymes y est différent des autres procédés œnologiques : la pectine doit être dégradée rapidement (<4 heures), et rester sous forme de petites particules, pour permettre une bonne remontée en surface. L'activité de dégradation d'**Enovin FL** facilite ce processus.
- **Enovin FL** peut être employée pour d'autres modes de débouillage dynamique : **centrifugation**.

### Activité enzymatique

Elle combine les différentes activités pectolytiques : pectine lyase, polygalacturonase et pectine estérase. A la différence des préparations enzymatiques destinées au débouillage statique, **l'activité pectine lyase (PL) est plus importante que l'activité pectine galacturonase (PG)**, ce qui permet une diminution rapide de la viscosité.

**Enovin Pectinase est exempte d'activité Cinnamyl Estérase (FCE).**



Mesure de l'activité enzymatique effective en vinification.

Substrat : PG acide polygalacturonique, PE et PL : pectine hautement méthoxylée (pH: 3,5, Te: 30°C.)

UI: Unités Internationales

	Activité [UI/g]
Polygalacturonase PG	224,4
Pectine lyase PL	14,7
Pectine méthyl estérase PE	4,7

## Doses

Débourbage	> 2 ml/hl
Flottation	> 2 ml/hl
Centrifugation	> 2 ml/hl

ATTENTION : La dose d'emploi doit être ajustée en fonction de la qualité du raisin, de la variété et des conditions de pressurage, ainsi que de la température et du temps d'action.

## Mode d'emploi

Ajouter en début de remplissage de la cuve la quantité correspondant à la totalité du moût à traiter, en s'assurant d'une homogénéisation complète.

L'ajout au fur et à mesure de la préparation avec une pompe doseuse à la sortie du pressoir, assure une répartition uniforme du produit.

Si on applique la préparation avant le pressurage, diluer **Enovin FL** dans 10 fois son poids en eau puis l'incorporer.

## Précautions de travail

- Le SO<sub>2</sub> aux doses habituellement employées, n'interfère pas dans l'activité de l'enzyme; cependant, il ne doit pas être incorporé conjointement à la préparation.

## Aspect physique

Liquide de couleur caramel.

## Présentation

Bidon de 25 kg.

## 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
Aactivité antimicrobienne	Non détectable
Mycotoxines	Non détectables

## Production

**Enovin FL** 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.

Pour maintenir ses propriétés d'origine après ouverture ou pour une réutilisation l'année suivante, conserver à 4°C

Une exposition prolongée à des températures supérieures à 35°C réduit son efficacité.

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

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.