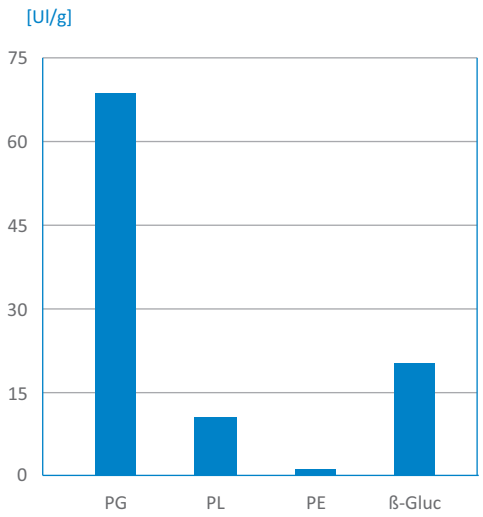
Enovin Varietal

Précision enzymatique

Libération d'arômes variétaux

Caractéristiques

Enovin Variétal est une préparation enzymatique concentrée à forte activité **ß-glucosidase** qui favorise le développement d'arômes variétaux fruités et floraux sur les vins blancs ou rosés.
Elle permet la libération de précurseurs terpéniques et nor-isoprénoïdes, que l'on retrouve dans le vin sous forme glycosylée non odorante.

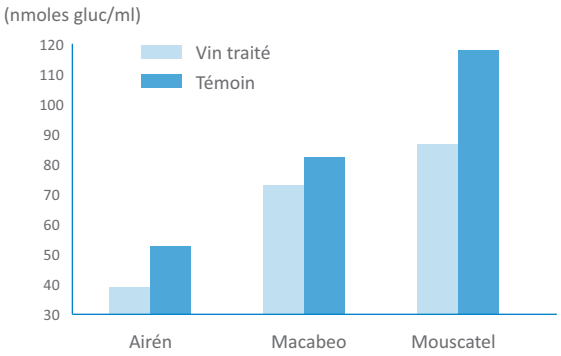


Mesure de l'activité enzymatique effective en vinification

Raisin : PG acide polygalacturonique, PE et PL : pectine hautement méthoxylée, ß-Gluc pNP glucopiranoside (pH: 3,5, Te: 30ºC.)

UI: Unités Internationales.

	Activité [UI/g]
Polygalacturonase: PG	67,5
Pectine lyase: PL	9,5
Pectine méthyl estérase: PE	1,3
ß-glucosidase: ß-Gluc	21,6



Teneur en précurseurs glycosylés après l'application de ß-glucosidase sur des vins issus de différents raisins. Première semaine de traitement. *(Adapté d'Arevalo M.et al. 2004).*

Applications

- **Traitement des vins issus de raisins blancs ou rouges (pour vins rosés) pour la libération d'arômes variétaux.** Extraction de la totalité du potentiel variétal dans des variétés terpéniques (Albariño, Muscat, Verdejo, Sauvignon, Gewürztraminer, Ugni blanc, Colombard, entre autres).

Activité enzymatique

- Préparation enzymatique pectinolytique avec des activités secondaires glycosidasiques (ß-glucosidase, α-arabinosidase, α-rhamnosidase, β-apiosidase).

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

Doses

Vins blancs et rosés secs	**5 g/hl**
Vins doux	**10 g/hl**

ATTENTION : La dose d'emploi, doit être optimisée en fonction de la température, du temps de contact et de la variété du raisin.

Mode d'emploi

1.- Diluer préalablement la dose adéquate de produit dans 10 fois son poids en eau.

2.- Ajouter la quantité totale au vin tout en assurant une bonne homogénéisation.

3.- **Suivre l'évolution aromatique du vin grâce à des dégustations répétées durant 1-4 semaines**. Eviter les températures basses (<15ºC).

4.- A la fin du traitement, inactiver l'enzyme grâce à l'ajout de bentonite (10-15g/hl) et filtrer.

*Si l'on désire évaluer la réaction du vin à un traitement avec une préparation enzymatique riche en activité ß-glucosidase, , il est recommandé d'utiliser le **Test de Détermination de Précurseurs Aromatiques**.*

Précautions de travail

- Le SO_2 aux doses habituellement employées, n'interfère pas dans l'activité de l'enzyme; cependant, il ne doit pas être incorporé conjointement à la préparation.
- Ne pas utiliser avec la bentonite, puisqu'elle adsorbe et inactive les enzymes.

Aspect physique

Granulés de couleur crème.

Présentation

Boîte de 100 g.

Propriétés physico-chimiques et microbiologiques

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

Production

Enovin Variétal s'obtient sur des milieux naturels à partir de cultures spécifiques et 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.