Précision enzymatique

Enozym GLUCAN

Améliore la clarification et la filtration des moûts et des vins. Elevage sur lies. Favorise la libération des polysaccharides de la paroi de la levure.

Caractéristiques

Enozym Glucan est préparation enzymatique, riche en activités ß-1,3 et ß-1,6 glucanases, conçue spécifiquement pour l'hydrolyse des glucanes de levures présents dans les vins et les moûts:

1.-**Améliore la clarification et la filtrabilité**. Permet la dégradation des glucanes produits par *Botrytis cinerea* dans les baies de raisins, et qui empêchent la décantation des moûts, la clarification et la filtration des vins.

2.-**Accélère l'élevage sur lies**. Agit sur les glucanes des parois cellulaires des levures, permettant l'extraction de polysaccharides.

Applications

Traitement des moûts et des vins affectés par la pourriture.

- Sur moûts, améliore la sédimentation des bourbes et la clarification des jus. Appliquée conjointement avec des enzymes pectolytiques, il contribue à la précipitation des colloïdes et évite les problèmes de clarification et de filtration ultérieure.
- Dans les vins blancs et rouges issus de raisins attaqués par la pourriture, il améliore la clarification et la filtration.

Clarification et la filtration des vins. l'association de **Enozym GLUCAN** avec une enzyme de nature pectolytique (**Enozym ALTAIR, Enovin CLAR** ou **Enovin PECTINASE**).

- Permet de réduire la dose d'Enozym Glucan et améliore l'efficacité de la clarification.
- Permet de réduit le volume de lies et augmente le rendement.
- Améliore les rendements et la qualité de filtration.
- Améliore la clarification et la qualité des vins de presse.
- Permet de clarification des vins issus de raisins en sur maturité ou passerillés.

Elevage sur lies fines, augmente l'extraction de polysaccharides (mannoprotéines) qui confèrent du corps et de la structure.

- Réduit la durée d'élevage sur lies.
- Évite les risques de réduction et de déviations microbiologiques liés à un séjour prolongé en barrique.
- Améliore la filtration ultérieure évitant les pertes aromatiques habituelles à cette étape.
- L'application sur vin rouge contribue à la stabilité de la couleur et adoucit les tanins.

Activité enzymatique

Préparation enzymatique riche en activités ß-1,3 et ß-1,6 glucanases. Activité minimale 100 ß-gluc U/g.

Dépourvue d'activité Cinnamyl Estérase. Ne contient pas d'activité Anthocyanase (ß-glucosidase).

Doses

Traitement des moûts et des vins affectés par la pourriture

Vin blanc	**> 3 g/hl**	**7 jours**
Vin rouge	**> 3 g/hl**	

Amélioration de la clarification et de la filtration des vins(*)

Vin blanc	**> 3 g/hl**	**7 à 15 jours**
Vin rouge	**> 3 g/hl**	

(*) En association avec une enzyme pectolytique à la dose de 2 g/hl.

Elevage sur lies

Vin blanc	**3 g/hl**	**> 15 jours**
Vin rouge	**5 g/hl**	

L'activité de l'enzyme est favorisée à une température d'utilisation > 12 °C. Une température d'emploi inférieure à 10 °C peut être compensée par une augmentation de la dose ou du temps de contact.

Les doses de travail dans les vins rouges sont supérieures en raison de la teneur en polyphénols.

Mode d'emploi

1.-Diluer préalablement la dose adéquate de **Enozym GLUCAN** dans 10 fois son poids en eau ou en vin

2.-Ajouter la quantité correspondante à la totalité de la cuve en s'assurant d'une bonne homogénéisation.

Précautions de travail.

- Préalablement au traitement, il est conseillé de pratiquer un test à l'alcool sur les vins présentant des problèmes de pourriture afin de vérifier la présence de glucanes de levures ou de *Botrytis*.
- Durant le traitement d'élevage, il est nécessaire de maintenir les lies en suspension pour éviter les risques de réduction.
- Le SO_2 aux doses habituellement employées, n'interfère pas avec l'activité de l'enzyme ; cependant, il ne doit pas être incorporé conjointement à la préparation.
- Ne pas utiliser avec la bentonite car elle adsorbe et inactive l'enzyme.

Aspect physique

Granulé de couleur crème.

Présentation

Boite 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

Enozym Glucan s'obtient sur des milieux naturels à partir de cultures spécifiques du champignon filamenteux *Trichoderma harzianum* non modifié génétiquement (OGM 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.