

## Fiche de spécifications

### Xtralyse B

**Description** : Enzyme œnologique poudre de macération et d'extraction en vinification en blanc, sans activité cinnamyl estérase.

**Formulation** : Préparation d'enzymes d'*Aspergillus niger* (pectinase) <sup>1</sup>  
 Pectinase: N° IUB: 3.2.1.15, N° CAS: 9032-75-1, N° EINECS: 232-885-6

**Composition**

Activité pectolytique standardisée <sup>2</sup> : 180 000 ASV-U/g  
 Activité cinnamyl estérase <sup>2</sup> : non (< 15 CE-U/g)  
 Support de standardisation : maltodextrine  
 Conservateur : non  
 Stabilisant : non

**Analyses chimiques** <sup>3</sup>

Métaux lourds	: < 30 mg/kg	Arsenic	: < 3 mg/kg
Plomb	: < 5 mg/kg	Cadmium	: < 0,5 mg/kg
Mercure	: < 0,5 mg/kg		

**Analyses microbiologiques** <sup>3</sup>

Salmonelles	: négatif dans 25 g	Bactéries lactiques	: < 10 <sup>3</sup> CFU/g
Coliformes	: < 30 CFU/g	Bactéries acétiques	: < 10 <sup>2</sup> CFU/g
Escherichia coli	: négatif dans 1 g	Activité antibiotique <sup>4</sup>	: test négatif
Germes totaux	: < 10 <sup>4</sup> CFU/g	Mycotoxines <sup>4</sup>	: test négatif
Levures	: < 10 <sup>3</sup> CFU/g		

**Statut** : Procédé de production d'enzymes, non-OGM, non-selfclonées, casher. Fermentation contrôlée sur/avec des matières premières naturelles et végétales et addition d'éléments nutritifs choisis, toutes substances de qualité alimentaire. Après la fermentation les enzymes sont extraites avec de l'eau et/ou centrifugées, concentrées, contrôlées sur l'absence de cinnamylestérase, filtrées, stabilisées et standardisées.

**Conditionnement** : Pot de 100 g

**Conservation** : Stocker au frais

**Législation** : Conforme au règlement 1493/1999/CE, au codex œnologique OIV et à l'Arrêté du 9 octobre 2006 de la réglementation française.

<sup>1</sup> voir : AMFEP: [www.amfep.org](http://www.amfep.org): liste des enzymes

<sup>2</sup> Les indications d'activités données suivent les résolutions OIV Oeno 14/2003.

<sup>3</sup> Selon les spécifications générales pour enzymes en utilisation dans les denrées alimentaires (voir FCC IV), publiées par JECFA (Joint Expert Committee for Food Additives) de la FAO/WHO et dans FCC IV (Food Chemical Codex IV) et OIV résolution Oeno 14/2003).

<sup>4</sup> Selon les spécifications générales pour enzymes en utilisation dans le vin (voir résolution OIV 14/2003).

Date de publication	Date de révision
10/09/2009	16/08/2008