

MYZYM ULTRA EXTRACT™

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Extraction de la couleur et gain de structure en conditions difficiles.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MYZYM ULTRA EXTRACT™ est une préparation d'enzymes pectolytiques et d'activités complémentaires hautement concentrées qui accélèrent considérablement la dégradation des parois cellulaires constitutives de la baie de raisin. Grâce à son spectre large et actif, **MYZYM ULTRA EXTRACT™** est la formulation enzymatique adaptée à l'élaboration des vins issus de raisins noirs de potentiel élevé. En effet, elle permet sur ce type de vendange de stabiliser la couleur rapidement, et de concentrer la structure tout en l'enrobant grâce à l'action des polysaccharides issus des pectines hydrolysées.

Sur raisins moins riches, **MYZYM ULTRA EXTRACT™** permet un gain en couleur et en tanins significatifs, tout en limitant les triturations et travaux mécaniques nécessaires à leur extraction. Le ratio jus de goutte/vin de presse est amélioré, participant à la qualité globale du vin obtenu : plus de volume en bouche, plus de couleur, plus de structure mais moins d'astringence.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
 - Composition enzymatique principale : polygalacturonases, pectinestérases et pectinylases.
- Contient des activités pectolytiques secondaires permettant l'hydrolyse des régions pectiques ramifiées, ainsi que des activités hémi-cellulases et cellulases facilitant la fragilisation de la baie de raisin.
- Activité cinnamylestérase : non détectable.
 - Forme : micro-granulés parfaitement solubles.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 1 à 2 g/100 kg de vendanges ou 1 à 2 g/hL.

↓ MISE EN ŒUVRE

Mettre en suspension dans 10 fois son poids d'eau froide. Mélanger jusqu'à dissolution complète. Incorporer le plus tôt possible : au conquet de réception, à l'encuvage ou dans le moût.

Utiliser un système de goutte à goutte, de pompe doseuse ou autre système de dispersion permettant une homogénéité parfaite dans la vendange ou le moût. Après incorporation au moût, homogénéiser par remontage.

Ne pas faire de traitement à la bentonite pendant l'enzymage.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g et de 250 g.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement. Après préparation, employer dans la journée.