

## **PREDENZYM EXTRACT ROUGE**

---

### **ELABORATION DE VINS ROUGES RICHES EN MATIERE COLORANTE**

#### **COMPOSITION**

Préparation d'enzymes pectolytiques, purifiée.

#### **ACTIVITÉS ENZYMATIQUES**

- Pectine lyase (PL)  $\geq 85$  U/g
- Polygalacturonase (PG)  $\geq 3100$  U/g
- Pectine méthylestérase (PE)  $\geq 620$  U/g
- Cinamyl-estérase (CIE)  $\leq 15$  U/g

#### **PROPRIÉTÉS**

Favorise l'extraction de la matière colorante et des tanins plus polymérisés qui caractérisent les vins stables, souples et riches.

Permet l'extraction forte et sélective des constituants de la pellicule et de la pulpe en milieu aqueux (anthocyanes, tanins liés aux polysaccharides, précurseurs d'arômes et arômes) au cours des macérations traditionnelles avec ou sans macération pré-fermentaire à froid ou macération post-fermentaire.

Limite la formation des précurseurs des éthyl-phénols (notes de sueur de cheval, d'écurie,...) lors d'une éventuelle contamination par *Brettanomyces* grâce à la purification en cinnamyl estérase.

Meilleure préservation de la couleur grâce à la purification en anthocyanases.

#### **MODE D'EMPLOI**

1-Dissoudre **EXTRACT ROUGE** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût. Le produit est soluble immédiatement à température ambiante puis ;

2- Incorporer dès l'encuvage (le plus tôt possible) à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un goutte-à-goutte pour une meilleure homogénéisation. Sinon, effectuer un léger remontage d'homogénéisation.

#### **DOSES D'EMPLOI**

1 à 3 g/hl

#### **CONSERVATION**

Tout pot entamé doit être utilisé dans le mois qui suit son ouverture. Conserver dans son emballage d'origine à une température inférieure à 15°C.

#### **CONDITIONNEMENT**

Pot PET de 250 g avec système d'inviolabilité, carton de 4 kg.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**