

PREDENZYM SUPER SPEED

CLARIFICATION DES MOÛTS DIFFICILES **FORMULATION LIQUIDE**

COMPOSITION

Préparation liquide d'enzymes pectolytiques.

ACTIVITÉS ENZYMATIQUES

- Pectine lyase (PL) ≥ 100 U/g
- Polygalacturonase (PG) ≥ 3500 U/g
- Pectine méthylestérase (PE) ≥ 700 U/g

PROPRIÉTÉS

Accélère le débouillage des moûts de raisins blancs et rosés.

Améliore la clarification des vins et facilite la sédimentation des dépôts lors du collage.

L'enzyme **SUPER SPEED** est utilisé pour améliorer la limpidité et clarté des moûts et des vins riches en pectines issus de cépages tels que l'ugni blanc, le muscadet, et tout autre cépage réputé difficile à clarifier.

Son activité est particulièrement remarquable tant au niveau du temps d'action que du résultat obtenu.

Sa formulation liquide rend son utilisation plus facile que celle des enzymes sous forme de poudre.

MODE D'EMPLOI

1. Diluer **SUPER SPEED** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût ;
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

0,5 à 2 ml/hl

CONSERVATION

Tout flacon entamé doit être refermé et utilisé dans les trois mois.

Conserver dans un endroit frais et sec à une température inférieure ou égale à 4°C. Son activité diminue de moitié d'une année sur l'autre lorsqu'elle est stockée entre 15 et 20°C.

CONDITIONNEMENT

Flacon PET de 1 kg et bidon de 25 kg.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL