

PREDENZYM AROM BLANC

RÉVÉLATION AROMATIQUE DES MOÛTS BLANCS

COMPOSITION

Préparation d'enzymes pectolytiques.

ACTIVITÉ ENZYMATIQUE

- Polygalacturonase (PG) \geq 2000 U/g

PROPRIÉTÉS

L'enzyme **AROM BLANC** contient une forte activité collatérale de béta-glycosidase qui permet l'hydrolyse des sucres aux extrémités terminales des précurseurs terpéniques.

L'enzyme **AROM BLANC** révèle particulièrement les terpènes dans les vins blancs afin d'augmenter l'intensité aromatique.

Participe à la clarification et améliore la filtrabilité des vins.

Facilite la floculation et la sédimentation des vins lors du collage.

Le temps de contact se détermine lors de la dégustation, en fonction du résultat à obtenir.

Son activité est interrompue à l'aide d'un bentonitage (aux alentours de 20 g/hl).

MODE D'EMPLOI

1-Dissoudre **AROM BLANC** 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

2 à 4 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