

# **PREDENZYM EXTRACT ROUGE LIQUIDE**

---

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

### **COMPOSITION**

Préparation liquide d'enzymes pectolytiques, purifiée.

### **ACTIVITÉS ENZYMATIQUES**

- Pectine lyase (PL)  $\geq 100$  U/g
- Polygalacturonase (PG)  $\geq 3500$  U/g
- Pectine méthylestérase (PE)  $\geq 700$  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. Diluer **EXTRACT ROUGE LIQUIDE** 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**

1 à 3 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**