

PREDENZYM GLUCA PLUS

OPTIMISE LA CLARIFICATION ET LA FILTRATION DES VINS

COMPOSITION

Préparation concentrée à base de β 1-3 ; β -1-6 glucanases et de pectinases.

ACTIVITÉS ENZYMATIQUES

- Polygalacturonase (PG) : 3000 U/g
- Beta-(1-3;1-6)-glucanase (BG) : 150 U/g

PROPRIÉTÉS

GLUCA PLUS hydrolyse les macromolécules (colloïdes protecteurs) de type pectines et/ou glucanes du raisin et/ou de *Botrytis cinerea*.

GLUCA PLUS améliore et optimise les opérations de filtration des vins : filtration sous des pressions plus faibles, volumes filtrés plus importants et réduction des pertes de vin, diminution du nombre de cycles de filtration, diminution des besoins en médias filtrants, moindre consommation d'eau de lavage, réduction de la main d'œuvre.

Améliore la clarification des vins et préserve les qualités sensorielles des vins lors des opérations mécaniques et physiques de clarification, de filtration et de mise en bouteille.

MODE D'EMPLOI

1-Dissoudre **GLUCA PLUS** 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

Blancs et rosés : 2 à 3 g/hl

Vins botrytisés : 2 à 3 g/hl

Rouges : 3 à 5 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