

# Pectilyse RED

## Enzymes pectolytiques

### POUR L'EXTRACTION DES COMPOSES PHENOLIQUES DU RAISIN DANS DE CADRE DE LA VINIFICATION EN ROUGE

#### CARACTERISTIQUES

- ◆ **Pectilyse Red** est une préparation enzymatique de pectinases destinée à l'extraction des composés phénoliques du raisin dans le cadre de la vinification en rouge.
- ◆ Les pectinases contenues sont produites par fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger*, sur des substrats naturels.
- ◆ Elle renferme les trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine méthyl-estérase, pectinolyase) complétées d'activités cellulases et hémicellulases pour favoriser la destruction des tissus cellulaires.
- ◆ Cette enzyme est recommandée pour :
  - améliorer la macération en rouge (pré et post fermentaire)
  - faciliter le pressurage et la clarification des moûts rouges
- ◆ Activités enzymatiques et composition :
  - Activités : endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >29 000 nkat/g,  
pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >11 000 nkat/g,  
pectinolyase (EC 4.2.2.10) >1700 nkat/g
  - Composition: maltodextrines, pectinases

#### DOSES D'EMPLOI

- ◆ **Vinification en rouge (macération) : 2 à 3g/hL**

#### MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre dans environ 10 fois son poids de moût (100g dans 1L).
- ◆ Incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition.

#### CONDITIONNEMENT

- ◆ Microgranulés : dissolution facile; boîte de 500g et 1kg.

#### QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement :
  - classé **Xn-Nocif**,
  - **R42**, peut entraîner une sensibilisation par inhalation.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Tenir à température inférieure à 25°C.
- ◆ Pour la conservation d'une année sur l'autre : stocker entre +4°C et +8°C.
- ◆ Emballage ouvert : Conserver au froid et utiliser rapidement.