

Pectilyse WHITE

Enzymes pectolytiques

POUR LA CLARIFICATION DES MOÛTS BLANCS ET ROSES

CARACTERISTIQUES

- ◆ **Pectilyse WHITE** est une préparation enzymatique de pectinases est destinée à la clarification des moûts blancs et rosés.
- ◆ Les pectinases contenues sont produites par fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger*, sur des substrats naturels.
- ◆ **Pectilyse WHITE** renferme les trois activités pectolytiques principales et complémentaires : polygalacturonase, pectine méthyl-estérase et pectinelyase qui concourent à dégrader efficacement les pectines dans les moûts.
- ◆ **Pectilyse WHITE** contribue à :
 - clarifier et débourber rapidement et qualitativement les moûts blancs et rosés
 - faciliter la clarification et la filtration des vins.
- ◆ Activités enzymatiques et composition :
 - Activités: endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >22 000 nkat/g,
pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >11 000 nkat/g,
pectinelyase (EC 4.2.2.10) >1200 nkat/g
 - Composition: maltodextrines, pectinases

DOSES D'EMPLOI

- ◆ **Débourbage, clarification** : 1 à 2g/hL

MODE D'EMPLOI

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

CONDITIONNEMENT

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