

Enzymage SIHA® Pectinase W liquide

Sans cinnamyl-estérase (depsidase)

SIHA Pectinase W liquide enzyme est une préparation enzymatique puissante qui dissout la pectine, à base de cultures submergées d'*aspergillus niger*, destinée spécialement à la vinification. Elle permet un rendement accru en jus et une meilleure extraction des colorants et des arômes. Son utilisation accroît la qualité du vin et réduit les coûts de production.

Les avantages spécifiques de SIHA Pectinase W liquide enzyme :

- Activité pectolytique maximale
- Augmente et accélère le rendement en jus
- Améliore naturellement la qualité du vin par une meilleure extraction des colorants, arômes et bouquets
- Sans cinnamyl-estérase (depsidase)
- Permet une clarification plus rapide, réduit les coûts de filtration
- Améliore les performances de filtration des installations à flux tangentiel (cross flow)
- Particulièrement facile à doser et à mélanger
- La dégradation rapide de la pectine et de la substance mucilagineuse facilite le travail de pressage du moût de vin rouge

Application

SIHA Pectinase W liquide enzyme doit entrer en contact étroit avec la pectine à dégrader. Le dosage avec le marc ou le moût doit donc être réalisé si possible de manière homogène et continue, par ex. à l'aide d'un gobelet de dosage, ce qui évite ainsi le pesage. La température optimale pour l'application est comprise entre 15 et 50 °C. Les valeurs indicatives ci-après peuvent varier selon l'année, le degré de maturité et le vignoble. Pour la production de vin rouge par un procédé de chauffage rapide à haute température, il s'est avéré efficace de laisser encore fermenter le moût pressé avec env. 2 ml de SIHA Pectinase W liquide enzyme par hl afin de dégrader les substances mucilagineuses difficiles à clarifier et les colloïdes stabilisant la turbidité.

Remarque importante:

Lors de l'emploi de l'enzyme, la boisson ne doit pas être traitée en même temps avec de la bentonite. Le traitement à la bentonite doit intervenir seulement que lorsque la réaction enzymatique est achevée.

De plus, les enzymes sont détruits à partir de 55 °C.

Utilisations	Dosage ml/hl	Moment	Durée
Marcs de vin blanc	3 – 6	après le foulage	1 – 3 h
Marcs de silvaner spécial	4 – 8	après le foulage dans le moût	2 – 5 h
Marcs de vin rouge	3 – 6	après le foulage dans le moût	durant la fermentation
Procédé de chauffage rapide à haute température du marc de vin rouge	2 – 5	Après refroidissement à min. 50 °C dans le moût	3 – 8 h
Traitement du moût:			
Jus de raisin non fermenté pour l'adoucissement du vin	3 – 5	après le pressage dans le moût	2 – 5 h
Moûts de vendange pourrie noble	env. 5	avant la fermentation dans le moût	
Vin jeune difficile à clarifier ou filtrer	env. 7	7 jours avant le collage/la filtration dans le vin jeune	
Amélioration de la filtration à flux tangentiel	env. 10	7 jours avant la filtration dans le vin jeune	

Caractéristiques du produit

SIHA Pectinase W liquide enzyme est une combinaison d'enzymes pectolytiques spéciaux, très actifs. Elle permet une dégradation rapide et complète des pectines dans les raisins, moûts et vins jeunes.

SIHA Pectinase W liquide enzyme est exempt de cinnamyl-estérase. L'élégance, la note fruitée et la fraîcheur du vin sont préservées durant de longues années.

Lors de la fermentation du moût, c'est surtout la protopectine du fruit qui est dégradée. Ainsi, le jus contenu dans le tissu cellulaire est libéré : une quantité plus importante de moût s'écoule, le rendement du pressage est accru, le temps d'égouttage et de pressage est réduit.

En même temps, davantage de colorants, arômes et bouquets sont extraits. Cela se traduit par une amélioration souvent considérable de la qualité. En particulier pour les vins rouges produits par échauffement, la dégradation rapide de la pectine et du mucilage permet d'obtenir une bonne macération du moût et un rendement plus élevé en colorants.

Lors de la fermentation du moût ou du jus, SIHA Pectinase W liquide enzyme facilite nettement le traitement ultérieur. Les colloïdes stabilisant la turbidité et la glucane de levure sont dégradés; le trouble se dépose rapidement, le dépôt de trouble devient plus compact, souvent le volume de trouble diminue. Les séparateurs sont considérablement plus efficaces. Les durées de vie des systèmes de filtration sont nettement augmentées, en particulier également pour les vendanges contaminées par le botrytis.

La fermentation avec SIHA Pectinase W liquide enzyme garantit une vinification nettement plus économique et en même temps un accroissement de la qualité.

Sécurité

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en oeuvre dans les règles de l'art.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

Stockage

SIHA Pectinase W liquide enzyme est contenu dans des bouteilles en polyéthylène maniables qui se ferment au moyen d'un bouchon à visser. Le numéro de charge est visible sur une étiquette sur la bouteille.

SIHA Pectinase W liquide enzyme doit être stocké dans un endroit frais et sec. L'activité intégrale est conservée durant 3 mois à une température de stockage de 20 °C; il faut ensuite escompter une perte d'activité de 1 à 2 % par mois.

En cas de stockage au froid (4 °C), nous garantissons une efficacité sans restrictions durant 24 mois.

Formats de livraison

SIHA Pectinase W liquide enzyme porte la référence 95.273 et est livrée dans les unités d'emballage suivantes :

1 kg	bouteille PE
12 x 1 kg	bouteilles PE dans un carton

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée du produit SIHA Pectinase W liquide enzyme est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication. Des contrôles supplémentaires très stricts sont réalisés juste avant et pendant l'emballage définitif du produit.

Amérique du Nord
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gratuit : 800 656-3344
(seulement en Amérique du Nord)
Tél : +1 732 212-4700

Europe/Afrique/Proche-Orient
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Allemagne
Tél : +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Allemagne
Tél : +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Allemagne
Tél : +49 6704 204-0

Chine
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. Chine
Tél : +86 21 5200-0099

Singapour
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapour 508914
Tél : +65 6825-1668

Brésil
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brésil
Tél : +55 11 3616-8400

**Pour de plus amples informations,
contactez-nous à l'adresse e-mail
suivante : filtration@eaton.com ou
en ligne sur www.eaton.com/filtration**

FR
2 B 1.2.5
05-2017



Powering Business Worldwide

© 2016 Eaton. Tous droits réservés. Toutes les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de l'entreprise concernée. Toutes les informations contenues dans la présente brochure ainsi que les recommandations concernant l'utilisation des produits décrits sont basées sur des tests considérés comme fiables. Il incombe cependant à l'utilisateur de vérifier que ces produits sont adaptés à sa propre application. Etant donné que nous ne pouvons pas contrôler l'utilisation concrète par des tiers, Eaton ne donne aucune garantie explicite ou tacite quant aux effets d'une telle utilisation ou aux résultats réalisables par ce biais. Eaton décline toute responsabilité concernant l'utilisation de ces produits par des tiers. Les informations contenues dans la présente brochure ne doivent pas être considérées comme exhaustives car d'autres informations pourraient s'avérer nécessaires voire souhaitables au regard des circonstances spécifiques ou exceptionnelles ou encore des lois ou dispositions légales en vigueur.