

## Enzymatisation SIHAZYM™ Claro

### Préparation enzymatique granulée à usage œnologique pour la pré-clarification de moût

SIHAZYM Claro enzyme est une préparation enzymatique pectolytique développée pour obtenir une pré-clarification de moût rapide et efficace. L'activité pectolytique importante composée de polygalacturonase, pectin-estérase et pectinylase favorise la dégradation ciblée des pectines. Une proportion élevée de pectines non dégradées implique une aptitude au pressage moindre des vendanges et une clarification de moût de mauvaise qualité.

Outre la classique pré-clarification/sédimentation, SIHAZYM Claro enzyme peut également être employé en tant qu'enzyme de flottation.

Les avantages spécifiques de SIHAZYM Claro enzyme :

- Pré-clarification rapide et efficace du moût
- Proportion plus élevée de moût s'écoulant librement pour les cépages riches en pectines
- Réduction de la viscosité du jus

#### Application

SIHAZYM Claro enzyme convient particulièrement bien pour une dépectinisation rapide et efficace de moûts de raisin. La dégradation de la pectine peut être contrôlée au moyen d'un test à l'alcool.

Sur la base du dosage recommandé, le produit est versé sous forme de solution aqueuse de 10 % en tant que pré-couche directement dans la cuve de pré-clarification du moût. Pour la flottation, il contient d'ajouter dans la cuve de réaction la solution enzymatique avec SIHAZYM Claro enzyme afin de garantir la dégradation de la pectine préalablement à la flottation proprement dite. Pour les vendanges problématiques de raisins riches en pectine, il est avantageux d'associer du SIHAZYM™ Extro enzyme et du SIHAZYM Claro enzyme dans la presse.

Il est important d'assurer une répartition optimale de la solution enzymatique dans le moût.

#### Dosage

Utilisations	Dosage (100 kg Moût/vendange)	Durée
Sédimentation		
Préclarification statique du moût (~ 15 °C)	1 – 2 g	2 – 4 h
Préclarification statique du moût (~ 8 – 10 °C)	2 g	2 – 4 h
Vendange rouge (pasteurisation flash)	1 – 3 g	4 – 6 h
Préparation de jus de raisin non fermenté pour l'adoucissement du vin	2 – 3 g	6 – 12 h
Flottation	2 – 3 g	2 – 4 h

La température optimale est de 20 °C. Lorsque les températures sont plus basses, il est nécessaire d'augmenter la dose de SIHAZYM Claro enzyme afin de garantir une activité constante.

#### Activité

SIHAZYM Claro enzyme a une activité de 10.500 PGNU/g (polygalacturonase). Le produit est exempt d'activité cinnamyl-estérase.

#### Remarques particulières

Les enzymes se détériorent irréversiblement par adsorption au contact de la bentonite.

La réaction d'enzymage doit être terminée avant l'emploi de bentonite ou la bentonite doit avoir été préalablement éliminée avant l'addition de l'enzyme.

Tout traitement à la bentonite éventuellement nécessaire doit donc être effectué après le traitement enzymatique, sinon l'enzyme sera adsorbée par la bentonite et deviendra ainsi inerte. L'utilisation de jus jusqu'à 1.000 mg/l de SO<sub>2</sub> n'a aucune influence sur l'activité enzymatique.

Chaque unité d'emballage contient une cuillère de dosage :

Boîte de 100 g – cuillère de dosage de 5 g

Boîte de 500 g – cuillère de dosage de 10 g

## Sécurité et pureté

Le produit est un microgranulé blanc soluble, sans conservateurs et pratiquement exempt de poussière. Il est conforme aux recommandations de FAO/OMS JEFCA et FCC pour les enzymes alimentaires et possède en plus une valeur limite plus élevée de 10<sup>4</sup>/g pour l'indice total de.

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

SIHAZYM Claro est un microgranulé pouvant être stocké à 4 – 6 °C (~ température du réfrigérateur) durant 36 mois sans perdre son activité démontrée. Le produit est à stocker dans un endroit sec et les produits déjà ouverts doivent en plus être bien refermés.

## Formats de livraison

Boîte de 100 g – Référence 95.229.001

Boîte de 500 g – Référence 95.229.005

## Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée du produit SIHAZYM Claro enzyme est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication.

Ces contrôles englobent aussi bien les critères fonctionnels techniques que l'innocuité définie par la législation alimentaire. En outre, des contrôles stricts sont effectués juste avant et pendant le conditionnement final.

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

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

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

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

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

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

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

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

FR  
2B.16.36  
12-2016

© 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.



Powering Business Worldwide