

Enzymatisation SIHAZYM™ Extro

Préparation enzymatique granulée à usage œnologique permettant l'extraction de vendanges foulées de raisins

SIHAZYM Extro enzyme est une préparation enzymatique pectolytique permettant l'extraction de composants des baies provenant de vendanges rouges et en particulier blanches. Outre les propriétés de dégradation de la pectine, SIHAZYM Extro enzyme contient d'autres activités secondaires définies telles l'arabinosidase et les hémicellulases. SIHAZYM Extro enzyme est particulièrement adapté au procédé œnologique d'enzymage des vendanges. La libération enzymatique ciblée des polysaccharides ainsi que la dégradation rapide des pectines constituent les principales fonctions de SIHAZYM Extro enzyme. Ce produit protège les arômes des raisins extraits de la vendange foulée car il ne présente pas d'activité d'anthocyanase.

Les avantages spécifiques de SIHAZYM Extro enzyme :

- Libération rapide des composants du raisin
- Protège les arômes de raisins libérés
- Proportion plus élevée de moût s'écoulant librement
- Réduction de la viscosité de la vendange
- Capacités de pressage plus élevées

Application

L'utilisation de SIHAZYM Extro enzyme dans les vendanges blanches favorise particulièrement la libération de polysaccharides et réduit la viscosité de la vendange. Lors de la macération à froid de vendanges blanches, SIHAZYM Extro enzyme est actif jusqu'à 8 °C.

SIHAZYM Extro enzyme peut être utilisé dans les vendanges rouges durant la durée de la vendange ou dans la vendange refroidie (~ 40 °C). Outre les anthocyanes, la scission enzymatique permet de libérer également des substances aromatiques ainsi que des tanins indésirables propres au raisin.

Sur la base du dosage recommandé, le produit est versé sous forme de solution aqueuse de 10 % directement dans la cuve de vendange, le fouloir ou la benne à vendange.

Il est important d'assurer une répartition optimale de la solution enzymatique dans la vendange soit par une addition continue dans le flux de la vendange à l'aide d'une pompe à injection, soit par une addition partielle (avec un dispositif mélangeur continu) durant le remplissage de la cuve de vendange.

Dosage

Utilisations	Dosage (100 kg vendange)	Durée
Vendanges blanches		
~ 15 °C	2 – 3 g	4 – 6 h
~ 8 – 10 °C	4 – 6 g	4 – 6 h
Vendanges rouges		
Fermentation classique de vendange	2 – 3 g	5 – 20 jours
Transvasement par pompe	2 – 3 g	2 – 8 jours
Vendange refroidie (jusqu'à 50 °C)	2 – 3 g	2 – 4 h

Activité

SIHAZYM Extro enzyme a une activité de 7.600 PGNU/g (polygalacturonase). L'activité cinnamyl-estérase est éliminée dans le produit.

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 jusqu'à 1.000 mg/l de SO₂ 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

Bidon de 5 kg – cuillère de dosage de 20 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 10⁴/g pour l'indice total de germination.

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 Extro enzyme 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

100 g boîte– Référence 95.232.001

500 g boîte – Référence 95.232.005

5 kg bidon – Référence 95.232.050

Qualité certifiée

La constance de la qualité élevée du produit SIHAZYM Extro 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

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

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

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

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
2B1.6.37
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