

## Enzymage SIHAZYM Uni®

### Préparation enzymatique granulée à usage œnologique permettant l'extraction et la clarification de vendanges

SIHAZYM Uni enzyme est une préparation enzymatique pectolytique. En raison de sa composition, il convient aussi bien pour la clarification de moût que pour l'extraction de vendanges. L'utilisation de SIHAZYM Uni enzyme pour la clarification de moût permet une dépectinisation rapide et ainsi une clarification efficace du moût. Les activités secondaires définies de SIHAZYM Uni enzyme garantissent lors de son utilisation au stade de la vendange une extraction accrue de matières colorantes et de composants tanniques au raisin.

Les avantages spécifiques de SIHAZYM Uni enzyme :

- Dépectinisation rapide et efficace de moûts de raisin
- Libération rapide des composants du raisin
- Réduction de la viscosité de la vendange
- Rendement accru en matières colorantes et polysaccharides
- Proportion plus élevée de moût s'écoulant librement
- Exempte d'activité de cinnamyl-estérase

#### Application

SIHAZYM Uni enzyme est une enzyme universelle servant au traitement de vendanges, de moûts et de vins jeune. La dépectinisation des moûts est assurée par l'activité pectolytique élevée. La libération de polysaccharides et d'anthocyanes est possible grâce à la combinaison d'activités pectolytiques.

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. Lors de la pré-clarification du moût, il convient de verser la solution aqueuse enzymatique en tant pré-couche dans la cuve de clarification (éventuellement remuer).

#### Dosage

Utilisations	Dosage (100 kg/hl)	Durée
<b>Vendanges blanches:</b>	1 – 4 g	1 – 4 h
<b>Vendanges rouges:</b>		
Fermentation classique de vendange	1 – 3 g	5 – 20 jours
Transvasement par pompe	1 – 3 g	2 – 8 jours (pendant la fermentation)
Vendange refroidie (jusqu'à 50 °C)	2 – 3 g	2 – 4 h
<b>Sédimentation:</b>		
Préclarification de moût statique (~ 15 °C)	2 – 3 g	2 – 4 h
Préclarification statique du moût (~ 8 – 10 °C)	3 – 4 g	2 – 4 h
<b>Réserves de sucre blanche/rouge</b>	2 – 5 g	2 – 6 h (avant clarifier le moût)
<b>Vins jeune difficile filtrable</b>	2 – 5 g	2 – 6 h (7 jours avant clarifier)

#### Activité

SIHAZYM Uni enzyme a une activité de 2.600 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 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 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 Uni 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

Boîte de 100 g – Référence 95.230.001

Boîte de 500 g – Référence 950.230.005

## Qualité certifiée

La constance de la qualité élevée du produit SIHAZYM Uni 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](mailto:filtration@eaton.com) ou  
en ligne sur [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

FR  
2B1.6.38  
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