

Enzymage SIHAZYM® Wine Clear

Préparation enzymatique granulée à usage œnologique à activités pectolytique et β -glucanase

SIHAZYM Wine Clear Enzym est une enzyme pectolytique à usage œnologique à activité β -1,3-1,6-glucanase. Elle améliore la capacité d'autoclarification des vins et, par conséquent, une filtration des vins plus douce. L'enzyme peut être ajoutée dans le moût et tout au long de la fermentation alcoolique. L'activité pectolytique favorise la dégradation des pectines dans les vendanges blanches et la préclarification des moûts. Au cours de la fermentation alcoolique, l'activité β -glucanase détériore les β -glucanes présents dans les vendanges botrytisés.

Les avantages spécifiques de SIHAZYM Wine Clear Enzym :

- Utilisation dans les moûts de raisin
- Meilleur rendement et marc sec
- Meilleure préclarification des moûts
- Détérioration des β -glucanes dans les vendanges botrytisés
- Meilleure clarification des vins et favorisation d'une autoclarification des vins
- Meilleure filtration clarifiante et fine

Application

SIHAZYM Wine Clear Enzym est indiqué pour la dépectinisation des moûts de raisin. Le rapport entre les activités enzymatiques pectolytiques des polygalacturonases et pectine-méthyle-estérases permet une solubilisation rapide des moûts. Il en résulte un meilleur rendement au pressage, à pression de pressage égale. L'activité secondaire β -glucanase permet de détériorer les β -glucanes, particulièrement présents dans les vendanges botrytisés. Cela améliore la capacité autoclarifiante des vins jeunes et une filtration des vins plus douce.



Dosage

Application	Dosage (g/100 kg moût)	Durée
Moût	3 – 5	4 – 6 h
Pendant la fermentation alcoolique	3 – 4	
Pendant la fermentation alcoolique de vendanges botrytisés	5 – 7	

La plage de température se situe entre 5 – 25 °C. SIHAZYM Wine Clear Enzym est standardisé à 12 °C.

Activité

SIHAZYM Wine Clear Enzym a une activité de 7.500 PGNU/g (polygalacturonase) et de 200 BGXU/g (1,3-exo-glucanase). Le produit est dispensé de l'activité de cinnamyle-estérase.

Remarques particulières

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

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.

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.

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

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

Stockage

SIHAZYM Wine Clear Enzym est un microgranulé, dont la température idéale de stockage se situe entre 4 – 6 °C (~ température du réfrigérateur). Il peut être stocké pendant 36 mois sans perdre son activité démontrée. Le produit est à stocker dans un endroit sec et les emballages déjà ouverts doivent être bien refermés.

Formats de livraison

SIHAZYM Wine Clear Enzym est référencé sous le code 95.141.001 et disponible dans les conditionnements suivants :

Boîte de 100 g avec cuillère doseuse

Qualité contrôlée

Pendant la fabrication de SIHAZYM Wine Clear Enzym, nous procédons à des contrôles réguliers afin de garantir la haute qualité du produit.

De plus, nous réalisons des contrôles très stricts peu avant et pendant l'emballage final 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
2 B 1.6.83
12-2016



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.