

AUTOLYSIS ECF

Améliorer l'élevage, préparer le collage et la filtration des vins

Préparation d'enzymes purifiées en activité cinnamyl estérase (FCE)

Optimise l'élevage sur lies et améliore la filtrabilité des vins.

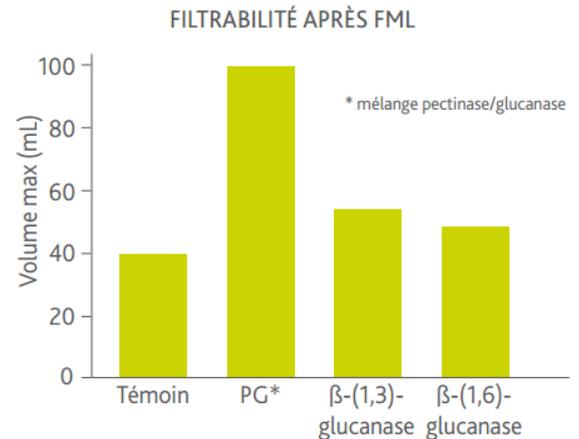
APPLICATIONS OENOLOGIQUES

AUTOLYSIS ECF comporte des activités pectinases et β -glucanases. Utilisée dès la fin des fermentations alcooliques, et en cours d'élevage si nécessaire, **AUTOLYSIS ECF** :

- Optimise tous les mécanismes biologiques liés à l'élevage sur lies : participe à l'autolyse des levures pour une meilleure stabilité colloïdale, plus de rondeur et de volume en bouche.
- Diminue la charge de microorganismes en suspension et réduit les risques microbiologiques.
- Aide à la prise de colle et à la clarification des vins
- Améliore la filtrabilité des vins (notamment en cas de botrytis)

Schéma : Filtrabilité d'un vin rouge après FML après un traitement spécifique d'enzymes. Le meilleur résultat est obtenu avec un mélange de type AUTOLYSIS ECF (PG*)

(D'après Humbert-Goffard et al.)



MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **AUTOLYSIS ECF** dans 10 fois son poids d'eau froide. Utiliser en fin de fermentation alcoolique (vins secs). Temps de contact : 1 à 4 semaines à 17°C (active de 5 à 60°C).

Ne pas mélanger avec la bentonite et éviter le contact direct avec les solutions sulfureuses. Employer le produit dissout dans les 6 à 8 heures suivant sa préparation.

DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 4 à 8 g/hL en blanc et rosé, 10 g/hL en rouge.
- Conditionnement : Boîtes de 250g.
A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, température inférieure à 20°C.