

**Préparation concentrée d'enzymes pectolytiques purifiées
favorisant l'extraction sélective des composés pelliculaires**

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

EXEL' ZYM permet une extraction ciblée de la couleur et des polyphénols d'intérêt contenus dans les pellicules des baies de raisin. Son utilisation permet de limiter les actions mécaniques poussées, moins sélectives et potentiellement nuisibles pour l'harmonie du vin, tout en apportant l'ensemble des qualités attendues d'un grand vin de garde.

EXEL' ZYM contient naturellement des niveaux négligeables d'anthocyanases et d'activités cinamyl estérase (nFCE).

- ✓ Meilleure extraction de la couleur
- ✓ Amélioration de la stabilisation de la couleur (extraction de tanins qualitatifs)
- ✓ Meilleur rendement en jus de goutte
- ✓ Diminution du taux de sucres résiduels des vins de presse
- ✓ Amélioration de la limpidité et de la filtrabilité

MISE EN ŒUVRE

S'emploie dès l'encuvage. Dissoudre **EXEL' ZYM** dans 10 fois son poids d'eau. Assurer une bonne homogénéisation lors de l'incorporation dans la cuve.

Enzyme active de 10 à 50°C, dans la gamme de pH du vin, et en présence de concentrations normales de SO₂.

DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 2 à 5g / 100Kg de vendange.
- Conditionnement : Boîtes de 100g.
- A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur.