OPTIZYM®

Préparation d'enzymes pectolytiques concentrée pour l'extraction et la clarification des moûts et des vins.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement (UE) 2019/934, au Food Chemical Codex et au JECFA.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Optimise la macération, facilite la dégradation des pectines et la clarification des jus (presse et goutte).
- Améliore les rendements en jus de goutte et diminue le pourcentage de vins de presse.
- Permet de limiter les actions mécaniques et ainsi éviter les triturations excessives et l'extraction de molécules présentant des arômes herbacés et des goûts végétaux.
- Grâce à son large spectre d'activité **OPTIZYM®** peut s'employer sur vendanges blanches ou rouges.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	granulés
Couleur	chamois
Matières insolubles	néant

Activité de standardisation :

- Pectinase (PGNU/g) 4 400

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Toxines et mycotoxines	non détectable
Germes totaux viables (UFC/g)	< $5x10^4$
Coliformes (UFC/g)	< 30
E.coli (/25 g)	absence
Salmonella (/25 g)	absence

Plomb (ppm)	< 5
Arsenic (ppm)	< 3
Mercure (ppm)	< 0,5
Cadmium (ppm)	< 0,5

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à labentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes ou bien une fois la bentonite éliminée.
- SO_2 : pas sensible aux doses usuelles de SO_2 (<300 mg/L) mais il est recommandé de ne pas mettre les enzymes en contact direct avec les solutions sulfureuses.
- Les préparations sont généralement actives à des températures de 5°C à 60°C et au pH du vin de 2,9 à 4.

DOSE D'EMPLOI

La dose est à adapter en fonction de la charge pectique et de l'état sanitaire de la vendange.

- Macération : 2 à 5 g/100 kg de vendange.
- Clarification : 2 à 3 g/hL.
- Thermovinification: 3 à 5 g/hL sur moût refroidi (température < 55°C).

LAFFORT

l'œnologie par nature

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **OPTIZYM®** dans 10 fois son poids d'eau, de moût ou de vin avant incorporation. Une fois diluée, la préparation conservée au frais peut s'utiliser dans les 6 à 8 heures qui suivent.

Précautions d'utilisation : se référer à la fiche de sécurité du produit.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

CONDITIONNEMENT

Boite de 0.25 kg et de 0.5 kg.
Seau plastique de 2,5 kg et 5 kg.

JB - AS - 10/12/19 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com