

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 CE n° 606/2009, 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 % 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	Activité de standardisation :	
Couleur	chamois	• Pectinase (PGNU/g)	4 400
Matières insolubles	néant		

ANALYSES CHIMIQUES

Plomb	< 5 ppm	Germes totaux viables	< 5x10 ⁴ /g
Arsenic	< 3 ppm	Coliformes	< 30 /g
Mercuré	< 0,5 ppm	E. coli/25g	non décelé
Toxines et mycotoxines	non décelé	Salmonelles/25 g	non décelé

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes ou bien une fois la bentonite éliminée.
- SO₂ : pas sensible aux doses usuelles de SO₂ (<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.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 25° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. : 4 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé refermé DLU : 1 mois après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Seau plastique recyclable de 2,5 kg et 5 kg.

