

LA GAMME

Très faible activité Cinnamyl Esterase – Absence d'activité Anthocyanse

PROZYM XT

440 PLU / g

• **PROZYM XT** est une très puissante enzyme de macération / extraction travaillant à un pH moyen de 3 à 3,5 et une température optimale de 28/30° C en rouge. Elle permet aussi d'obtenir de très bon rendement lors de macération pré-pressurage en blancs ou rosés à des températures de 12 – 18°c.

Application	Dosage g/HL	Recommandations
Vinification en rouge	1 – 2.5 g/HL	Un minimum de 5 à 6 jours de macération
Macération en Blanc ou Rosés	1 – 2.5 g/HL	Un minimum de 6 Hrs de macération

PROZYM MP

350 PLU / g

• **PROZYM MP** est une très puissante enzyme de macération/clarification travaillant à un pH moyen de 3 à 3,5 et une température optimale de 10 à 22° C. Cependant des températures plus basses sont possibles en cas de macération pelliculaire pour des rosés / blancs, voire débouillage rosés et blancs et qui n'affectent en aucun cas l'activité enzymatique première.

Application	Dosage g/HL	Recommandations
Vinification en blancs et rosés	Débouillage : 1 à 3 g/HL Flottation : 2 à 5 g / HL Macération pelliculaire : 1.5 à 4 g/HL	Contact de 18 à 36 hrs @ 6 - 10°c Contact de 1 à 2 hrs à 18 - 20°c Contact de 12 à 18 hrs @ 15 - 18°c
Vinification en rouge	Macération: 1 à 3 g/HL Clarification : 1 à 2.5 g/HL.	Contact minimum de 6 jours entre 18 & 30 °c Contact de 12 à 18 hrs @ 22 - 25°c

PROZYM CLAR

240 PLU / g

• **PROZYM CLAR** est une très puissante enzyme de clarification travaillant à un pH moyen de 3 à 3,5 et une température optimale de 10 à 22° C. Cependant des températures plus basses sont possibles dans le cas de débouillage en rosés, Rouge et blancs et qui n'affectent en aucun cas l'activité enzymatique première.

Application	Dosage en g/HL	Recommandations
Vinification en Blanc	Clarification : 1 à 3 g/ HL Flottation : 8 à 20 g/HL	Contact de 18 à 36 hrs @ 6 à 10°c Contact de 1 à 2 hrs @ 18 à 20°c
Vinification en Rouge	Clarification : 1 à 3 g/HL	Contact de 12 à 18 hrs @ 22 à 25°c

PROZYM AROM

1000 Bglu / g

• **PROZYM AROM** est une très puissante enzyme d'extraction de précurseurs d'arômes travaillant à un pH moyen de 3 à 3,5 et une température optimale de 18 à 22° C. L'action de l'enzyme est freinée par la présence de glucose, il est donc préférable pour un maximum d'efficacité de travailler en fin de fermentation alcoolique.

Application	Dosage g/HL	Recommandation s
Vinification en blancs et rosés	Fin Fermentation Alcoolique : 3 à 5 g/HL	Contact de 15 à 21 jours @ mini 18°c

PROZYM FIL

100 BGU / g

• **PROZYM FIL** est une enzyme de clarification très puissante agissant par hydrolisation de liaison β -1.3 & 1.6 travaillant à un pH moyen de 3 à 3,5; à une température optimale de 15 - 22° C; avec une teneur en SO2 < à 300 ppm et absence de bentonite dans le milieu à traiter.

Application	Dosage g/HL	Recommandations
Moûts ou vins jeunes	Clarification: 1 à 4 g/HL	Contact de 15 jours @ 15 - 18°c Absence bentonite
Vins finis	Clarification: 1 à 3 g/HL Elevage: 3 à 5 g/HL	Contact minimum de 15 jours @ 15 & 18 °c Absence bentonite