

OPTIZYM

Préparation d'enzymes pectolytiques polyvalente pour l'extraction des composés phénoliques et la clarification des vins génériques. Conforme au Codex Œnologique International, au Food Chemical Codex V (FCC) et au Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JEFCA). Produit naturel non OGM et sans conservateur.

SPÉCIFICITÉS

OPTIZYM est un produit d'entrée de gamme spécialement formulé pour aider à la vinification des larges unités de production.

- Réduit les temps de macérations de 25 à 30%.
- Améliore les rendements en jus de goutte et en jus de première pressée (de 5 à 25% en moyenne).
- Facilite la clarification des jus (presse et goutte).
- Permet de clarifier les presses et d'améliorer la filtrabilité des vins

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Produit spécifique de la vinification en blancs et en rouges des « vins génériques » de consommation rapide et les vins style « primeurs ».
- **OPTIZYM** permet de clarifier les jus rouges issus de thermotraitement (Flash-détente, thermovinification) en reconstituant les enzymes du raisin détruites par chauffage.

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.
- L'utilisation d'enzymes permet de limiter les actions mécaniques (pigeages, délestages, remontages) et ainsi éviter les triturations excessives et l'extraction de molécules présentant des arômes herbacés et des goûts végétaux.
- Dans le cas de vinifications en blanc, il est possible d'ajouter **OPTIZYM** directement sur le raisin à l'encuvage.

DOSE D'EMPLOI

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

Rouge :

Macération : 2 à 4 g/100 kg de vendange
 Clarification : 1 à 3 g/hL
 Thermovinification: 3 à 5 g/hL sur moût refroidi (température < 50°C)

Blanc :

Macération : 2 à 3 g/100 kg de vendange
 Clarification : 1 à 3 g/hL

Pour faciliter le dosage, une cuillère doseuse est disponible gratuitement sur demande auprès de votre revendeur. Une cuillère rase correspond à 10 g de préparation microgranulée.



LAFFORT

L'œnologie par nature

MISE EN ŒUVRE

1- Dissoudre **OPTIZYM** dans 10 fois son poids d'eau, de moût ou de vin. Le produit est soluble immédiatement à température ambiante puis ;

2- Incorporer à l'aide d'un OENODOSEUR®, d'une pompe doseuse ou d'un goutte-à-goutte pour une meilleure homogénéisation. Sinon, effectuer un léger remontage d'homogénéisation.

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

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine non ouvert et dans la limite de la DLUO indiquée.

OPTIZYM est une préparation microgranulée pour garantir la stabilité des différentes activités au cours du temps. Une fois diluée, la préparation conservée au frais peut s'utiliser dans les 6 à 8 heures qui suivent.

Conditions spécifiques : consulter la fiche technique

CONDITIONNEMENT

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

