

MYZYM MPF™

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Extraction de couleur et des précurseurs aromatiques en macération à froid.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

En rouge, la macération préfermentaire à froid (MPF) se déroule en phase aqueuse et favorise ainsi l'extraction de couleur tout en limitant celle des tanins. Tout comme la macération pelliculaire de raisins blancs, la MPF est également souvent mise en œuvre dans un objectif aromatique, favorisant l'extraction de composés précurseurs d'arômes.

Ces phénomènes sont parfois trop lents pour être optimaux. **MYZYM MPF™** est une préparation enzymatique hautement concentrée en activités pectolytiques et secondaires afin de compenser la réduction d'activité enzymatique due aux faibles températures d'utilisation.

Pour la vinification en rouge, utilisé durant la macération, **MYZYM MPF™** favorise l'extraction rapide des anthocyanes et du potentiel aromatique.

Pour la vinification en blanc, **MYZYM MPF™** améliore l'extraction des composés et précurseurs aromatiques en macération pelliculaire.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases et pectinélases. Contient des activités pectolytiques secondaires permettant l'hydrolyse des régions pectiques ramifiées, ainsi que des activités hémi-cellulases et cellulases facilitant la fragilisation de la baie de raisin.
- Activité cinnamylestérase : non détectable. La fraîcheur aromatique des vins blancs et rosés est ainsi préservée.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 1 à 3 g/100 kg de vendanges ou 1 à 3 g/hL.

↓ MISE EN ŒUVRE

Mettre en suspension dans 10 fois son poids d'eau froide. Mélanger jusqu'à dissolution complète. Incorporer le plus tôt possible : au conquet de réception, à l'encuvage ou dans le moût.

Utiliser un système de goutte à goutte, de pompe doseuse ou autre système de dispersion permettant une homogénéité parfaite dans la vendange ou le moût. Après incorporation au moût, homogénéiser par remontage.

Ne pas faire de traitement à la bentonite pendant l'enzymage.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g et de 1 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement. Après préparation, employer dans la journée.