

# NATURASE™ CM SPEED mg

## Fiche technique

Date d'émission : Juillet 2022 | Page 1/1

# Enzyme pectolytique pour La clarification et la macération rapide à froid

- Description :** NATURASE™ CM SPEED mg est une pectinase hautement concentrée produite par des souches classiques et sélectionnées d'*Aspergillus niger*.  
NATURASE™ CM SPEED mg a été particulièrement conçue pour la clarification et/ou la macération à froid rapide des moûts des vins blancs, ainsi que pour l'amélioration de l'extraction de la couleur et des arômes dans les moûts de vins rouges. Les souches de production ont été sélectionnée pour produire un niveau extrêmement faible de cinnamyl-estérase et d'anthocyanase.
- Réglementaire :** NATURASE™ CM SPEED mg est fabriqué pour se conformer aux spécifications de pureté actuelles du JECFA (FAO/WHO) et est conforme aux spécifications recommandées par la FCC pour les enzymes alimentaires et aux spécifications du Codex Œnologique en vigueur. Ces spécifications englobent également les métaux lourds et la qualité microbiologique. Le produit est exempt de conservateurs.
- Application :** NATURASE™ CM SPEED mg est une enzyme très active pour la clarification. Diluer 10 à 20 fois avec de l'eau potable froide et ajouter directement aux raisins ou dans le moût et s'assurer qu'il est bien mélangé avec le moût.
- | Application                   | Dosage       | Temps de contact         |
|-------------------------------|--------------|--------------------------|
| Macération                    | 1 - 2 g/hl   | 1 - 8 heures à 5 - 18 °C |
| Clarification statique rapide | 0.5 - 3 g/hl | 6-24 heures              |
- Spécification :** NATURASE™ CM SPEED mg a les spécifications suivantes :
- |            |   |
|------------|---|
| Enzyme     | Pectinase tels que PL, PG, PME, hémicellulase               |
| Activité   | Au minimum 550 PLU/g.                                       |
| Apparence  | Poudre micro granulée standardisée avec de la maltodextrine |
| Statut OGM | Non-OGM   |
- Emballage :** NATURASE™ CM SPEED mg est disponible en boites de 100 g et de 500 g et en carton de 20 kg.
- Stockage :** Il est préférable de conserver le produit dans son emballage d'origine et dans un lieu frais à une température inférieure à < 15°C pour conserver une activité maximale durant 3 ans.
- Sécurité :** Les produits enzymatiques doivent être manipulés avec précaution. Veuillez consulter la fiche de données de sécurité disponible séparément pour \*plus d'informations.

Fabriqué par **OenoBioTech SAS**, France

Produit à usage alimentaire et professionnel uniquement. Ne pas vendre au détail, utiliser conformément à la législation en vigueur.

Ces informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles se réfèrent uniquement au produit indiqué et ne constituent pas une garantie, en aucun cas l'utilisateur est déchargé du respect de la législation en vigueur et des normes de sécurité.