

NATURASE™ WM

Fiche technique

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

Enzyme pectolytique pour le traitement des moûts de vin blancs et rouges

Description : NATURASE™ WM est une pectinase hautement concentrée produite par une souche classique et sélectionnée d'*Aspergillus niger*. NATURASE™ WM a été développé spécialement pour la macération pelliculaire ou le traitement des moûts de raisins blancs et rouges et la clarification des moûts pour le vin blanc. Il garantit une hydrolyse rapide de la pectine soluble conduisant à une meilleure pressabilité de la pulpe avec tous les types de presses et pouvant être utilisée à température ambiante lors de l'extraction du raisin. La souche de production a été sélectionnée pour produire un niveau extrêmement faible de cinnamyl-estérase et d'anthocyanase.

Réglementaire : NATURASE™ WM 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™ WM est une enzyme très active pour la clarification et la macération. 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
Raisins blancs et rouges	60 - 80 g/tonne	45 - 60 minutes à 10 - 20 °C
Moût pour vins blancs ou rouges	2 - 3 g/hl	8 - 12 heures à 20 °C

Spécification : NATURASE™ WM a les spécifications suivantes :

Enzyme	Pectinase, tels que PL, PG, PME & hémicellulase
Activité	Au minimum 550 PLU/g
Apparence	Liquide marron stabilisé avec du glycérol
Statut OGM	Non-OGM

Emballage : NATURASE™ WM est disponible en bouteille de 1 kg (carton de 10 bouteilles), bidon de 25 kg ou en IBC de 1000 kg.

Stockage : Il est préférable de conserver le produit dans son emballage d'origine et dans des conditions réfrigérées entre 4 et 10°C pour conserver une activité maximale durant 2 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. 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.