

NATURASE™ CRYO

Fiche technique

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

Enzyme pectolytique pour la clarification rapide des moûts à basse température

Description : NATURASE™ CRYO est une pectinase hautement concentrée produite par des souches classiques et sélectionnées d'*Aspergillus niger*. NATURASE™ CRYO a été spécialement conçue pour la clarification rapide des moûts refroidis à basse température. Elle hydrolyse les pectines pour obtenir une réduction de la viscosité du moût et la formation de floculats qui favorisent la séparation du liquide des particules turbides. Les souches de production ont été sélectionnée pour produire un niveau extrêmement faible de cinnamyl-estérase et d'anthocyanase.

Réglementaire : NATURASE™ CRYO 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™ CRYO 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
Clarification	0,5 - 2 g/hl	8 - 12 heures à 20 °C
Flottation	0,5 - 2 g/hl	1 - 2 heures à 20 °C

Spécification : NATURASE™ CRYO a les spécifications suivantes :

Enzyme	Pectinase, tels que PL, PG, PME & hémicellulase
Activité	Au minimum 1500 PLU/g
Apparence	Liquide marron stabilisé avec du glycérol
Statut OGM	Non-OGM

Emballage : NATURASE™ CRYO 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