



Ænozym[®] Red Expression

Ænozym[®] Red Expression est une nouvelle préparation d'enzymes pectolytiques issue d'*Aspergillus niger*, riche en activités secondaires et purifiée de l'activité cinnamyl-estérase.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Préparation d'enzymes pectolytiques issue d'*Aspergillus niger* non OGM, riches en activités secondaire arabanases, cellulases, hemicellulases et purifiée de l'activité cinnamyl-estérase.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Utilisée pendant la fermentation alcoolique, Ænozym[®] Red Expression permet l'extraction des polysaccharides et précurseurs aromatiques, révélant ainsi l'intensité du caractère "**fruité frais**" et mettant en avant le **volume** en bouche et la **sucrosité** des vins rouges. La fraîcheur des vins rouges s'en retrouve accrue.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Diluer la quantité nécessaire dans 10 fois son volume d'eau, ajouter à la masse et homogénéiser la cuve. Utiliser un récipient propre et inerte. Ne pas mélanger avec la bentonite et éviter le contact direct avec les solutions sulfureuses. Employer le produit dilué dans les 6 à 8 heures suivant sa préparation.
- ◆ **Dose d'emploi** : 4 à 6 mL/hL en fermentation et/ou élevage.

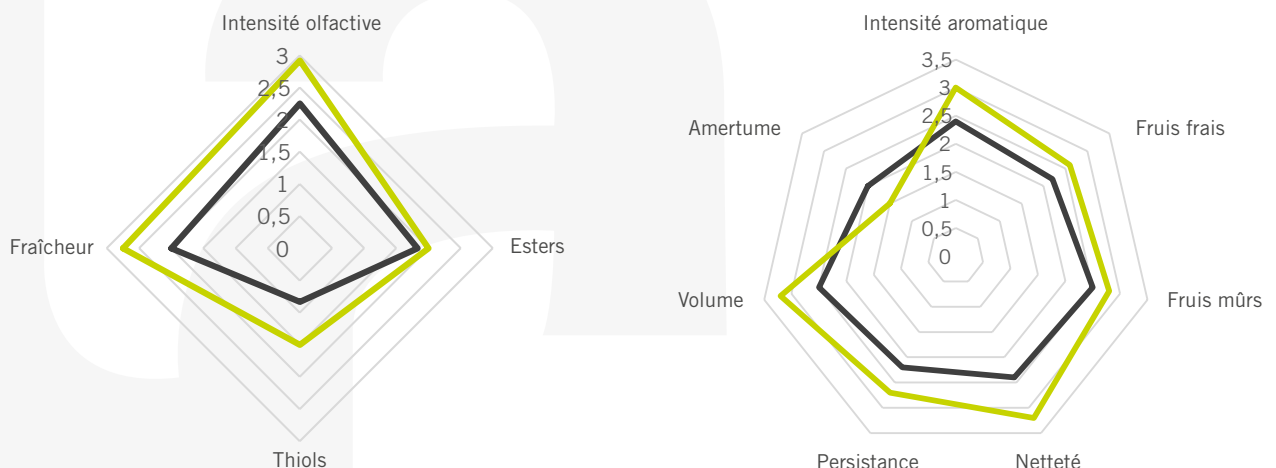


RÉSULTATS D'ESSAI

1. ÆNOZYM[®] RED EXPRESSION AJOUTÉ EN FA À 5 ML/HL

Vin rouge • Pinot Noir, 2020

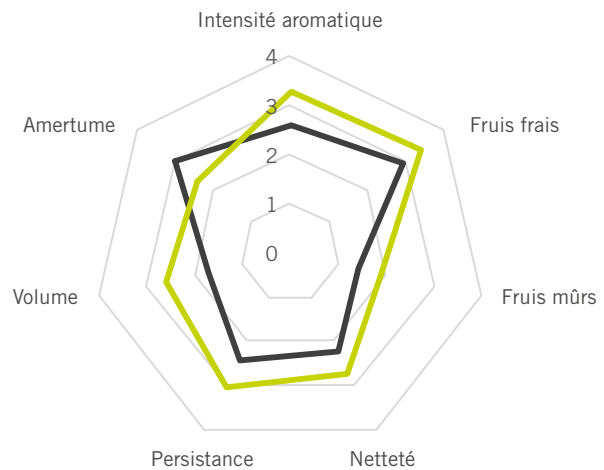
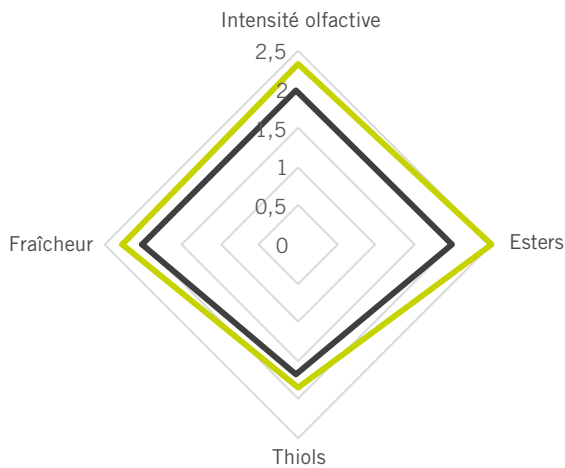
◆ Témoin ◆ Ænozym[®] Red Expression



2. CENOZYM® RED EXPRESSION AJOUTÉ EN FA À 5 ML/HL

Vin rouge • Gamay, 2020

● Témoin ● CEnozym® Red Expression



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Liquide marron
- **Matières insolubles** : Néant
- **Densité (g/mL)** : Environ 1,15

LIMITES

- **Plomb** : < 5 mg/kg
- **Mercur**e : < 0,5 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Cadmium** : < 0,5 mg/kg
- **Métaux lourds** : < 30 mg/kg

COMPOSITION

- **Activité de standardisation** : > 200 PLU/g
- **Stabilisant** : Glycérol

MIROBIOLOGIQUES

- **Toxines et mycotoxines** : Non décelé
- **Germes totaux viables** : < 5.10⁴ UFC/g
- **Coliformes** : < 30 UFC/g
- **E.coli / 25 g** : Non décelé
- **Salmonelles / 25 g** : Non décelé



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Flacons de 1 kg (cartons de 5 x 1 kg).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/19-04-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM