

Weinenzymen

Enzimas

Wine enzymes

Enzymes

Enzimi

AR 2000

Une préparation enzymatique pour optimiser la qualité aromatique des vins.

Les terpénols contribuent largement à l'arôme des vins issus de cépages tels que : Muscats, Gewürtzraminer, Rieslieng...

Au cours des traitements successifs de la vendange, les terpènes sont libérés en petite quantité sous forme aromatique libre mais, en quantité plus importante sous forme de précurseurs glycosylés inodores qui constituent une importante réserve aromatique.

Les enzymes présentes à l'état naturel dans le raisin et les enzymes de la levure sont insuffisantes pour hydrolyser complètement ces précurseurs inodores en composés aromatiques.

AR 2000, préparation enzymatique pectolytique à activités secondaires glycosidases, transforme les précurseurs terpéniques non aromatiques en terpènes aromatiques libres caractéristiques du cépage.

*AR 2000, préparation enzymatique dérivée d'*Aspergillus niger* est produite par DSM Food Specialties, en accord avec les standards ISO 9002.*

Utilisation

AR 2000

- Augmente l'intensité aromatique.
- Améliore la clarification.
- Améliore la qualité du vin.

Modes et doses d'emploi

- 2 à 3 g par hl de moût.
- Dissoudre dans 10 fois son poids de moût ou d'eau.
- Ajouter de préférence en fin de fermentation alcoolique.
- Laisser agir 2 à 10 semaines.
- Quand le niveau d'intensité aromatique souhaité est atteint, arrêtez la réaction en ajoutant 10 g par hl de bentonite.

Caractéristiques

- AR 2000 est active de 10° à 50°C.
- AR 2000 est active de pH 2.8 à pH 5.0 et à des concentrations normales SO₂.
- AR 2000 est éliminée par la bentonite.

Conditionnement

AR 2000 est une préparation microgranulée prête à l'emploi, présentée en sachets de 50 g.

Conservation

AR 2000 doit être conservée dans un endroit frais et sec, 5°-15°C.

Manipulation

Le produit n'est pas inflammable. En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincer abondamment à l'eau claire. (Une fiche sécurité est disponible sur demande).

