

## Enzymage SIHAZYM Fine®



### Préparation enzymatique granulée permettant l'amélioration de la filtration et l'extraction de mannoprotéines des parois cellulaires de levure.

SIHAZYM Fine enzyme d'Eaton's Begerow Product Line est une préparation enzymatique pectolytique à activité secondaire  $\beta$ -glucanase. La combinaison d'une activité principale pectolytique et d'une activité  $\beta$ -glucanase permet une augmentation de la filtration de vins jeunes. L'augmentation de la filtration s'explique par la dégradation de substances mucilagineuse (pour les vendanges pourries) et de pectines résiduelles entravant la filtration. Outre le *botrytis cinerea*, d'autres microorganismes sur le raisin sont en mesure de former des substances mucilagineuses qui peuvent être problématiques tant lors de la clarification de moûts que lors de la filtration de vins jeunes. L'emploi de SIHAZYM Fine enzyme représente la solution enzymatique à ce problème.

En raison de l'activité  $\beta$ -glucanase, SIHAZYM Fine enzyme est utilisé pour l'extraction de mannoprotéines durant la conservation de vins jeunes sur lie. L'objectif œnologique est de scinder enzymatiquement les parois cellulaires de levure afin d'obtenir ainsi une extraction accrue de mannoprotéines. La proportion plus élevée de mannoprotéines favorise la sensation en bouche et la complexité des vins.

Les avantages spécifiques de SIHAZYM Fine enzyme :

- Débit de filtration plus élevé → coûts de production plus faibles
- Libération de mannoprotéines
- Sensation en bouche accrue des vins
- Complexité plus grande
- Adapté pour la conservation «sur lie»; bâtonnage

#### Application

SIHAZYM Fine enzyme est une enzyme spéciale permettant de traiter les vins jeunes afin d'accroître le débit de filtration. La dégradation de substances entravant la filtration telles que le glucane de botrytis et autres complexes de polysaccharides est favorisée de manière ciblée par l'utilisation de SIHAZYM Fine enzyme.

Sur la base du dosage recommandé, SIHAZYM Fine enzyme est utilisée sous forme de solution aqueuse de 10 % directement dans la cuve durant la fermentation alcoolique décroissante (utilisation de la chaleur de fermentation) ou à la fin de la fermentation alcoolique. Pour la clarification de jus de raisin non fermenté pour l'adoucissement du vin provenant d'une vendange contaminée par le botrytis, délayer SIHAZYM Fine enzyme dans la cuve de pré-clarification. Il est important d'obtenir une répartition optimale de la solution enzymatique.

#### Dosage

Utilisations	Dosage (100 kg de vendange)	Durée
<b>Vin jeune</b>		
Fermentation décroissante (~ 17 – 20 °C)	3 – 5 g	2 – 3 semaines
Après la fermentation alcoolique (~ 13 – 15 °C)	5 – 8 g	4 – 6 semaines (remuer 1 fois par jour)
Préparation de jus de raisin non fermenté pour l'adoucissement du vin (~ 8 – 10 °C)	jusqu'à 8 g	4 – 6 h

#### Activité

SIHAZYM Fine enzyme a une activité pectolytique de 2.500 PGNU/g (polygalacturonase) ainsi qu'une activité  $\beta$ -glucanase (exo-1,3) de 100 BGXU/g. L'activité cinnamyl-estérase est éliminée dans le produit.

#### Remarques particulières

Les enzymes se détériorent irréversiblement par adsorption au contact de la bentonite.

La réaction d'enzymage doit être terminée avant l'emploi de bentonite ou la bentonite doit avoir été préalablement éliminée avant l'addition de l'enzyme.

Tout traitement à la bentonite éventuellement nécessaire doit donc être effectué après le traitement enzymatique, sinon l'enzyme sera adsorbée par la bentonite et deviendra ainsi inerte. L'utilisation de jusqu'à 1.000 mg/l de SO<sub>2</sub> n'a aucune influence sur l'activité enzymatique.

Chaque boîte de 100 g contient une cuillère de dosage de 5 g.

### Sécurité et pureté

Le produit est un microgranulé blanc soluble, sans conservateurs et pratiquement exempt de poussière. Il est conforme aux recommandations de FAO/OMS JEFCA et FCC pour les enzymes alimentaires et possède en plus une valeur limite plus élevée de 10<sup>4</sup>/g pour l'indice total de germination.

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en oeuvre dans les règles de l'art.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

### Stockage

SIHAYZM Fine enzyme est un microgranulé pouvant être stocké à 4 – 6 °C (~ température du réfrigérateur) durant 36 mois sans perdre son activité démontrée. Le produit est à stocker dans un endroit sec et les produits déjà ouverts doivent en plus être bien refermés.

#### Amérique du Nord - centrale

44 Apple Street,  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gratuit: 800 656-3344  
(Seulement en Amérique du Nord)  
Tél. : +1 732 212-4700

#### Europe/Afrique/Proche-Orient

Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Allemagne  
Tél. : +49 2486 809-0

#### Internormen Product Line

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Allemagne  
Tél. : +49 6205 2094-0

#### Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim,  
Allemagne  
Tél. : +49 6704 204-0

#### Brésil

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso  
07251-500 - Guarulhos  
Brésil  
Tél. : +55 11 2465 8822

#### Chine

No. 7 Lane 280 Linhong Road,  
Changning District,  
Shanghai 200335, Chine  
Tél. : +86 21 5200 0422

#### Singapour

4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapour 508914  
Tél. : +65 6825 1668

### Formats de livraison

100 g boîte – Référence 95.231.001

Code douane : 3507 90 90

### Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée du produit SIHAZYM Fine enzyme est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication.

Des contrôles supplémentaires très stricts sont réalisés juste avant et pendant l'emballage définitif du produit.

Pour de plus amples informations, contactez-nous à l'adresse e-mail suivante : [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com)  
Vous trouverez en ligne une liste complète de tous les produits de filtration d'Eaton sur [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)

Pas tous les produits d'Eaton's Begerow Product Line sont disponibles dans toutes les régions du monde. Veuillez contacter le siège régional d'Eaton pour toute information complémentaire concernant leur disponibilité.

© 2013 Eaton Corporation. Tous droits réservés. Toutes les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de l'entreprise concernée.

Toutes les informations contenues dans la présente brochure ainsi que les recommandations concernant l'utilisation des produits décrits sont basées sur des tests considérés comme fiables. Il incombe cependant à l'utilisateur de vérifier que ces produits sont adaptés à sa propre application. Etant donné que nous ne pouvons pas contrôler l'utilisation concrète par des tiers, Eaton ne donne aucune garantie explicite ou tacite quant aux effets d'une telle utilisation ou aux résultats réalisables par ce biais. Eaton décline toute responsabilité concernant l'utilisation de ces produits par des tiers. Les informations contenues dans la présente brochure ne doivent pas être considérées comme exhaustives car d'autres informations pourraient s'avérer nécessaires voire souhaitables au regard des circonstances spécifiques ou exceptionnelles ou encore des lois ou dispositions légales en vigueur.