

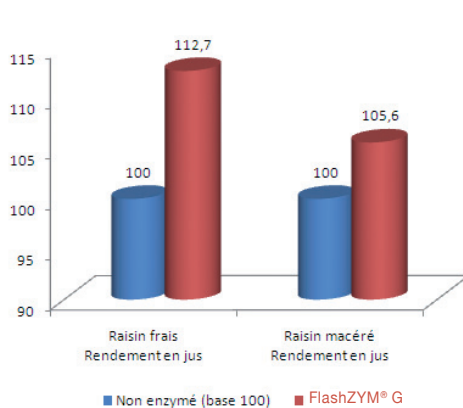


L'enzyme polyvalente au service de vos raisins et de vos jus.



Pour améliorer les procédés d'extraction de vos raisins (macération, pressurage direct), optimiser vos rendements en jus et faciliter vos clarifications, le Groupe ICV vous propose une **enzyme polyvalente** sous forme granulée : **FlashZYM® G**.

FlashZYM® G est facile d'utilisation et sa **formulation unique** s'adapte parfaitement à l'élaboration de vins équilibrés à partir de **raisins blancs ou rouges** pour des vins d'entrée à moyenne gamme.



Effet de FlashZYM® G à 1,5 g / qt sur les rendements en jus : moyennes des résultats sur 3 ans et 5 cépages.

Le saviez-vous ?

Le Groupe ICV en partenariat avec Novozymes a mis en place un test simple pour contrôler l'efficacité des pectinases que vous utilisez au cours de votre process d'enzymage : **le Test pectine**.

Ce test est basé sur la propriété des polysaccharides à précipiter en présence d'alcool acidifié.

Par sa mise en œuvre facile, il permet rapidement de juger de l'avancée de votre dépectinisation et d'adapter le cas échéant la **dose d'enzyme** au millésime ou à la matière première en cours de traitement.

Pourquoi utiliser FlashZYM® G ?

• Pour améliorer le rendement de vos extractions

FlashZYM® G, par sa composition principale en activités polygalacturonases, pectine lyases, hémicellulases et cellulases, accélère la dégradation des composants des parois cellulaires de la pulpe et de la pellicule de vos raisins, libérant ainsi des **quantités de jus plus importantes**. Cette action vous permet d'**augmenter la productivité** de votre outil de vinification.

En rouge macéré, les gains en volume de jus obtenus au pressurage varient entre 3 et 6,5 % pour atteindre de 6 à 15 % pour les blancs et rosés (compilation de mesures réalisées à la cave expérimentale du Groupe ICV depuis 1999).

• Pour améliorer la qualité de vos extractions

- En fragilisant les parois des cellules de la pulpe, FlashZYM® G vous permet d'obtenir des **volumes de jus plus tôt et plus qualitatifs**. Même avec des conditions de maturité faible, il n'est plus nécessaire de procéder à des pressurages et/ou extractions trop violents qui contribuent à l'augmentation de notes herbacées ou végétales.

- Plus spécifiquement sur rosés où la couleur est un paramètre primordial à maîtriser, l'utilisation de FlashZYM® G diminue la couleur de vos jus de goutte ou des premières presses.

• Pour assurer la clarification optimale de vos moûts et de vos vins

- Grâce à une dépectinisation rapide et complète, votre **clarification** est **plus nette et précoce**, ce qui facilite par la suite les phases de débouillage ou de filtration y compris à basse température.
- La gestion de vos mises au propre, où des odeurs soufrées sont souvent associées, est plus aisée et rapide.

• Pour une solution technologique efficace et compétitive

L'ajout de FlashZYM® G est rentabilisé dès la libération de 1 à 2 % de jus supplémentaire lors de l'extraction. De plus, les frais annexes inhérents à de mauvaises extractions et/ou filtrations sont également diminués.

Ainsi en optimisant l'ensemble de votre process, vous pouvez :

- réduire le temps d'occupation de votre cuverie,
- optimiser l'organisation du travail en cave,
- mieux organiser vos soutirages,
- mettre en place vos programmes de micro-oxygénation plus précocement,
- présenter vos vins plus tôt à vos acheteurs.

FlashZYM® G c'est aussi :

• La garantie d'une formulation originale, fiable et performante

- Sélectionnée et validée par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 15 ans d'expérience dans l'application des enzymes à la vinification !
- Produite, purifiée et granulée par la société Novozymes, leader mondial dans la production d'enzymes.

• Le choix d'un produit naturel et en totale conformité

- Enzymes naturelles produites par *Aspergillus niger*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
- Conforme au Règlement Européen, au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

• Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification de raisins encuvés et respectueux de l'environnement

- Boîte de 250 g pouvant traiter 8 à 16 tonnes de vendanges ou 80 à 160 hL.
- Stockage entre 0 et 25°C.
- Date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 4 années.
- Un choix de matériau combinant carton et plastique recyclables.

Vous travaillez sur des volumes plus importants ?

Si vous recherchez une enzyme **polyvalente** pour traiter des volumes beaucoup plus élevés, optez pour **FlashZYM® L** (enzyme sous **forme liquide**) qui, par son format (volume unitaire de 10 Litres), vous permettra de traiter des volumes de 2500 à 5000 hL.

FlashZYM® G vous intéresse ? Parlez-en avec votre consultant.

Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise : T. 04 90 12 42 60

Béziers : T. 04 67 62 00 24

Brignoles : T. 04 94 37 01 90

Carcassonne : T. 04 68 78 64 00

La Tour d'Aigues : T. 04 90 07 47 10

Montpellier : T. 04 67 07 04 80

Narbonne : T. 04 68 41 04 35

Nîmes : T. 04 66 64 70 82

Perpignan : T. 04 68 54 84 84

Vallon Pont d'Arc : T. 04 75 88 00 81



Recommandations d'emploi

- Début d'efficacité constaté à partir de 1,5 g / qt ou hL (sur raisins à pulpe mûre, raisins ou jus à faible niveau de pectines).
 - ▶ Dose recommandée : 3 g / qt ou hL.
- Diluer l'enzyme, avant son utilisation, dans 10 fois son poids d'eau froide pour une bonne dissolution et éviter toute perte d'activité. Utiliser la solution dans la journée.
- Aucun traitement à la bentonite ne doit être réalisé en même temps que l'utilisation de FlashZYM® G,
- Les enzymes fonctionnent à basse température sur la vendange ou des moûts réfrigérés (blancs, rosés et rouges),
- Ne pas utiliser les enzymes sur raisins ou moûts à des températures de plus de 65°C.

