

## Enzymage SIHAZYM® A Granulé



### Préparation enzymatique pour la libération des arômes lors de la vinification

SIHAZYM A Granulé enzyme d'Eaton's Begerow Product Line est une préparation enzymatique granulée, produite au moyen d'une fermentation submergée d'une souche sélectionnée d'*aspergillus niger*. SIHAZYM A Granulé enzyme est une composition mixte très concentrée et purifiée de pectinases et de beta-glucosidases, sert à mettre en valeur la typicité variétale du bouquet de vins blancs et rosés en libérant des substances aromatiques propres aux raisins (terpènes). Les pectinases de SIHAZYM A Granulé enzymes améliorent la clarification et la filtrabilité des vins nouveaux.

#### Application

SIHAZYM A Granulé enzyme a été conçu pour renforcer la libération aromatique dans les vins nouveaux ayant surtout des glycosides de terpène comme précurseurs aromatiques, tels les muscats, gewürztraminer et cépages similaires. Les composants actifs de SIHAZYM A Granulé enzyme sont facilement solubles dans le moût ou l'eau aux concentrations indiquées pour des conditions usuelles de travail. Le produit est ajouté sous forme de solution à 10 % à la fin de la fermentation alcoolique, p.ex. lors du soutirage. Avant le sulfitage des jeunes vins il est conseillé d'ajouter 20 g/hl de SIHA® Bentonite active produit de collage pour stopper la réaction enzymatique.

La présence de glucose réduit l'activité de l'enzyme. La fructose n'a aucune incidence sur l'activité. C'est pourquoi il faut doubler la durée de traitement à partir de teneurs en sucre résiduel de 30 – 100 g/l.

#### Dosage

Utilisation	Dosage	Durée
Vins jeunes blancs ou rosés	2 – 5 g/hl	10 – 15 jours
Vins doux nobles	8 – 10 g/hl	15 – 20 jours

#### Activité

SIHAZYM A Granulé enzyme a une activité polygalacturonase de 3500 PGNU/g ainsi qu'une activité de glucosidase de 200 B-D-glucosidase/g.

#### Remarques particulières

Les enzymes se détériorent irrémédiablement 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'adjonction des enzymes. Tout traitement à la bentonite éventuellement nécessaire doit donc être effectué après le traitement enzymatique, sinon l'enzyme sera adsorbé par la bentonite et deviendra ainsi inerte.

L'utilisation de jusqu'à 150 mg/l SO<sub>2</sub> n'a aucune influence sur l'activité enzymatique.

Celle-ci est fortement réduite lors de l'utilisation de charbon actif. Il convient donc d'éviter l'utilisation conjointe d'enzymes et de charbon actif.

L'emploi de SIHAZYM A Granulé enzyme est déconseillé pour les vins rouges car des pertes de couleur importante peuvent se produire.

Chaque boîte de 100 g contient une cuillère de dosage.

#### Sécurité et pureté

Le produit est un microgranulé blanc, soluble, sans conservateurs et pratiquement exempt de poussière. Il est conforme aux recommandations 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

SIHAZYM A Granulé enzyme qui est un microgranulé est ainsi extrêmement résistant. Stocké à des températures entre 4 – 6 °C (~ température du réfrigérateur), il conserve son activité démontrée durant 36 mois.

## Formats de livraison

---

SIHAZYM A Granulé enzyme porte la référence 95.132.001 et est livrée dans des unités d'emballage suivantes :

100 g                      boîte

Code douane : 3507 90 90

## Qualité contrôlée

---

La constance de la qualité élevée du produit SIHAZYM A Granulé 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.

### 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

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.