

ENZYMES DE VINIFICATION



Unique producteur français de solutions enzymatiques œnologiques (ex-Lyven).

PRODUITS	UTILISATIONS	DOSES	CONDITIONNEMENTS
Extasym Macération (poudre)	Pectinases, cellulases et hémicellulases. Extraction des matières colorantes et des tanins pour la vinification en rouge.	Dose 3 g/hl < 65°C	100 g 500 g
Extasym Thermo Active + (liquide)	Pectinases. Clarification de vins issus de macération pré-fermentaire à chaud. Extraction matière colorante. Facilite et optimise le pressurage.	Dose 2-3 ml/hl < 65°C	250 ml et 1 L
Extasym Clarification Active + (liquide)	Pectinases. Clarification, débouillage extraction du jus : Blanc, Rosé, Rouge.	Dose Débouillage : 2 - 2,5 ml/hl Presse : 2-3 ml/hl	250 ml, 1 L et 5 L

Toutes les fiches produits et sécurités sont téléchargeables sur : www.vinextase.com