

# OBST Speed Clarif

---

## ENZYME DE DÉBOURBAGE ET DE CLARIFICATION

### COMPOSITION

Préparation d'enzymes pectolytiques.

### ACTIVITÉS ENZYMATIQUES

- Pectine lyase (PL)  $\geq 100$  U/g
- Polygalacturonase (PG)  $\geq 3500$  U/g
- Pectine méthylestérase (PE)  $\geq 700$  U/g

### PROPRIÉTÉS

Accélère le débouillage des moûts de raisins blancs et rosés.

Améliore la clarification des vins et facilite la sédimentation des dépôts lors du collage.

L'enzyme **OBST Speed Clarif** est utilisé pour améliorer la limpidité et clarté des moûts et des vins riches en pectines.

### MODE D'EMPLOI

1-Dissoudre **OBST Speed Clarif** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût. Le produit est soluble immédiatement à température ambiante puis ;

2- Incorporer dès l'encuvage (le plus tôt possible) à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un goutte-à-goutte pour une meilleure homogénéisation. Sinon, effectuer un léger remontage d'homogénéisation.

### DOSES D'EMPLOI

0,5 à 2 g/hl.

### CONSERVATION

Tout pot entamé doit être utilisé dans le mois qui suit son ouverture. Conserver dans son emballage d'origine à une température inférieure à 15°C.

### CONDITIONNEMENT

Pot PET de 100 g avec système d'inviolabilité.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**