

# Topzym®



## BLANC & ROSÉ FCE\*

*Enzymes polyvalentes d'extraction  
et de clarification pour usage œnologique.*



Activité standardisée Polygalacturonase : 6000 PGNU / mL

\* FCE : enzymes purifiées en activité Cinnamoyl Esterase



**Dose recommandée : 4 mL / q ou hL**

Début d'efficacité constaté à partir de 2 mL / q ou hL

(sur raisins à pulpe mûre, raisins ou jus à faible niveau de pectines)



**4,25 L min.**  
**(5 kg)**

### Recommandations d'emploi

Pour l'extraction et la clarification sur tous types de raisins et de jus.

#### ATTENTION

Aucun traitement à la bentonite ne doit être effectué durant le temps de réaction recommandé.

Se référer à la réglementation en vigueur et aux conseils du consultant ICV.

#### Contient :

Polygalacturonase, Eau, Glycérol, Chlorure de potassium q.s.

#### Groupe ICV

La Jasse de Maurin 34970 Lattes  
tél 04 67 07 04 90  
[www.icv.fr](http://www.icv.fr) - [icv@icv.fr](mailto:icv@icv.fr)

Produit par  
NOVOZYMES



STOCKER ENTRE 0° ET 10° C

- Peut provoquer des symptômes allergiques / **asthme / difficultés respiratoires par inhalation.**
- Ne pas respirer les poussières / vapeurs.
- Éviter le contact prolongé avec la peau.
- Porter un vêtement de protection et des gants appropriés.
- En cas de renversement, rincer avec de l'eau.



Consultez la fiche de données sécurité sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)

**DANGER**



# Topzym®



## BLANC & ROSÉ FCE\*

*Enzymes polyvalentes d'extraction  
et de clarification pour usage œnologique.*

GRUPE  
**ICV**  
L'art & l'expertise du vin

### La mise en œuvre des enzymes :

- Diluez les enzymes dans 10 fois leur volume d'eau soit 9 L pour 1 L de TopZYM®:
  - Avec ces proportions on ajoute la dose recommandée de 4 mL/hL ou q avec une addition de 40 mL/q ou 400 mL/T,
  - Une telle préparation se conserve aisément 24h sans perdre d'efficacité,
  - Veillez à fermer le cubitainer ou le bac dans lequel est conservée la solution.
- Ajoutez les enzymes de manière homogène aux raisins ou aux jus par pompe doseuse ou aspersion :
  - L'homogénéité de l'addition assure une meilleure efficacité,
  - L'apport en post-éraflage permet de limiter les pertes,
  - Les enzymes sont des protéines et sont totalement dénaturées (donc inefficaces) à 70°C. Dans des ateliers avec chauffage des raisins ou des jus, **assurez-vous que la température est bien inférieure à 60°C**,
  - Sur les ateliers de pressurage direct, le fractionnement est plus efficace qu'une addition unique.
- Pour contrôler l'efficacité des enzymes, mesurez les turbidités et faites régulièrement des tests pectines. Voir avec votre consultant ICV.



LOT : TPZ22601  
DDM : 14/03/2024