



Pyros® est une **solution enzymatique liquide** dédiée aux ateliers de chauffage des raisins ou des jus.

C'est la seule enzyme du marché capable de maintenir une activité importante à des températures allant **jusqu'à 80°C**. Ainsi Pyros® vous **facilite l'enzymage** avec le choix du moment d'apport et une **addition unique**.

Dans un objectif d'**amélioration de la rentabilité de votre atelier**, Pyros® vous permet de repenser l'usage des enzymes que ce soit en thermovinification classique, en macération préfermentaire à chaud, en chauffage des **moûts blancs et rosés** ou en thermomix.

Pourquoi choisir Pyros® ?

• Pour la souplesse et la facilité d'utilisation

Avec Pyros® le **choix du moment d'apport** est simple et totalement flexible.

Sa **résistance aux températures élevées** vous offre toute la palette des options : à l'apport des raisins, lors du transfert vers l'échangeur de thermo, en début de MPC...

Grâce aux caractéristiques exceptionnelles de Pyros® vous réalisez l'enzymage en **une seule fois**. Il n'est plus nécessaire de fractionner vos additions d'enzymes.

Vous choisissez ainsi le moment et le point d'apport, en fonction de l'organisation de votre atelier, et gérez une seule préparation de Pyros® pour toutes vos applications en thermo.

• Pour une meilleure compétitivité de votre atelier

Seulement **1 à 2% de jus additionnels**, obtenus à l'extraction, **suffisent** à rentabiliser l'utilisation de Pyros® !

Sa **rapidité d'action** et son efficacité vous permettent de travailler plus vite, donc avec moins de besoin de cuverie tampon.

Les mesures réalisées en cave industrielle confirment par ailleurs qu'avec Pyros® les besoins en terre de filtration sont plus faibles et les débits plus rapides qu'avec une autre enzyme, y compris quand cette dernière est apportée sur jus à température adéquate. Les mêmes améliorations sont obtenues en centrifugation.

En optimisant l'ensemble de votre process, vous pouvez ainsi :

- **Réduire le temps** d'occupation de votre cuverie
- **Optimiser l'organisation** du travail en cave
- **Mieux organiser vos soutirages**
- **Présenter vos vins plus tôt** à vos acheteurs.



• Pour assurer une extraction et une clarification optimales de vos moûts

Les résultats de Pyros® sur la couleur des moûts, en grande partie obtenus grâce à un apport unique et précoce, sont bien meilleurs que ceux des autres enzymes.

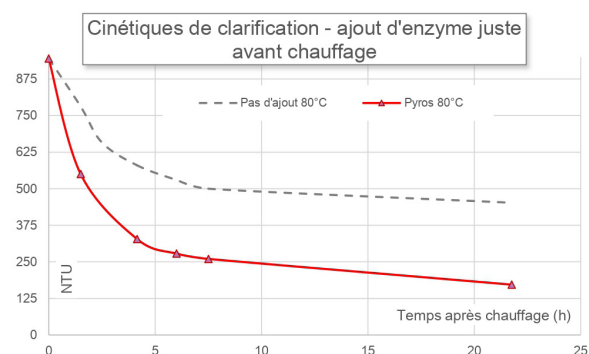
L'efficacité des activités pectinases de Pyros® se maintient à chaud et assure donc une clarification des moûts plus complète et plus rapide. Que ce soit sur les jus issus de thermo (avec ou sans MPC) ou sur les moûts blancs ou rosés chauffés, la dépectinisation complète est obtenue en moins de 2h à 75°C.



Le saviez-vous ?

Les **pectinases** sont des protéines qui découpent les pectines – très grosses molécules pariétales au rôle structural – en fractions de plus petites tailles.

Elles vont ainsi fragiliser les parois cellulaires de la baie de raisin (d'abord la pulpe, puis la zone sous-pelliculaire), ce qui favorise, dans un premier temps, une extraction plus rapide et plus complète, et, dans un second temps, une diminution de la viscosité des moûts et des vins. La clarification est alors facilitée et accélérée.



Pyros®, c'est aussi :

- La garantie d'une préparation enzymatique produite et formulée par **Novozymes, leader mondial de la production d'enzymes** pour l'œnologie (Certifications ISO 9001, ISO 14000 et FSSC 22000).
- Les *Aspergillus niger* mis en œuvre pour sa production ne sont pas des organismes génétiquement modifiés (**non OGM**).
- **Conforme à la réglementation** Européenne, au Codex Œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.
- Un **conditionnement adapté** aux ateliers de vinification d'échelle industrielle : Bidon de 18 kg (15,35 L) en matériau plastique recyclable. Date de Durabilité Minimale (DDM) de 3 ans.

Mémento pour une utilisation optimale de Pyros®



- **Dosage recommandé** : 4 mL / q sur raisin ou 4 mL / hL sur moût ou jus.
- Il est conseillé de **diluer l'enzyme**, avant son utilisation, dans 10 fois son poids d'eau pour une bonne répartition. L'utilisation de la préparation pure est aussi possible. En cas de dilution, utilisez cette solution dans la journée.
- **Aucun traitement à la bentonite** ne doit être réalisé en même temps que l'utilisation de Pyros® : la bentonite adsorbe l'enzyme et par conséquent la rend inactive.
- Pyros® **fonctionne à hautes températures**, y compris sur du moût ou de la vendange jusqu'à 80°C.



+ complémentaire :

Produit

En complément de Pyros®, nous vous conseillons l'emploi de la levure **Lalvin ICV ThermoPremium®**, spécialement sélectionnée pour les fermentations de moûts rouges issus des chaînes de thermovinification.

A la différence de nombreuses levures du marché, ThermoPremium® oriente les vins vers des notes fruitées nettement moins amyliques et favorise une structure en bouche intense et fondue.

Pyros® vous intéresse ?

Parlez-en avec votre consultant(e) qui vous accompagnera dans vos choix et l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise : T. 04 90 12 42 60

Nîmes :

T. 04 66 64 70 82

Béziers : T. 04 67 62 00 24

Perpignan :

T. 04 68 54 84 84

Carcassonne : T. 04 68 78 64 00

Provence :

T. 04 94 37 01 90

Montpellier : T. 04 67 07 04 80

Ruoms :

T. 04 75 88 00 81

Narbonne : T. 04 68 41 04 35

Tain l'Hermitage :

T. 04 75 08 44 33

Laboratoires associés Jouan & Crébassa (Libourne) : T. 06 08 73 58 51

Nyséos (Montpellier) : T. 04 67 72 06 41

GRUPE
ICV 

L'art & l'expertise du vin



Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur www.icv.fr