



## PECTINE METHYLESTERASE CONCENTREE CPE

### I – PRESENTATION

Pectine méthylestérase pour la production de cidre français avec la technologie de flottation conditionnée en flacon de 160g et 1Kg.

### II – CARACTERISTIQUES

Traditionnellement, la clarification du cidre se faisait par utilisation de l'enzyme pectine méthylestérase naturelle de la pomme. L'addition de chlorure de calcium (à environ 87 g/hl) permettait la formation d'un coagulum diffus, qui sous l'effet du gaz carbonique produit par la fermentation alcoolique, était plus ou moins entraîné vers le haut de la cuve pour former un « chapeau brun » peu compact, ne contenant qu'une partie des composés responsables du trouble (pectine, protéines, tanins...). Cette méthode traditionnelle appelée défécation était souvent aléatoire (par exemple un départ en fermentation trop rapide empêchait la formation du chapeau). La CPE permet de maîtriser et d'améliorer le phénomène de défécation et de flottation.

CPE est une pectine méthylestérase purifiée.  
Cette préparation est un liquide miscible dans l'eau .

### III – DOMAINE D'EMPLOI

Produit	Dosage	Temps de contact
CPE	1 à 1.5 g/hl	12 heures à 15°C

La CPE est active de 10°C à 50°C et pour un pH de 2.5 à 6.

### IV – MODE D'EMPLOI

CPE est facile d'emploi et doit être diluée dans du moût à raison de 1 à 1,5 g ou ml/hl. Ensuite, elle est ajoutée directement dans le moût en sortie de pressoir, puis ajout de chlorure de calcium. L'enzyme est ajoutée avec une pompe doseuse pendant le remplissage de la cuve après dilution dans 10 à 20 fois son volume d'eau ou de moût.

### V- CONSERVATION ET STOCKAGE

Conserver à 4-8°C.  
Refermer les bidons hermétiquement et les utiliser rapidement.  
Respecter la DLUO mentionnée sur l'étiquette.  
Le produit CPE, peut voyager plusieurs jours à température ambiante sans perte d'activité.

### VI – CODE ARTICLE

PECTINE ESTERASE CONCENTREE CPE 1 Kg      J03006  
PECTINE ESTERASE CONCENTREE CPE 160g      J03007

### VII – ALIMENTARITE

CPE est un auxiliaire de fabrication conforme pour une application alimentaire.

### VIII – SPECIFICATIONS

CPE répond aux spécifications générales des enzymes alimentaires telles que publiées par le Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) et le Food Chemical Codex (FCC).

Autre composant stabilisant : Glycérol E 422.

### MICROBIOLOGIE

Salmonelles	négatif dans 25 g
Coliformes	< 30 cfu par g
Flore fongiques	< 30 cfu par g
<i>Escherichia Coli</i>	négatif dans 25 g
Mycotoxines	négatif selon test
Germes totaux	< 5.10 <sup>4</sup> cfu/g
Activité antibactérienne	négatif selon test

### METAUX LOURDS

Métaux lourds totaux      < 30 mg/kg

### SPECIFICATIONS CHIMIQUES

Densité      1.1 – 1.25

### IX – ALLERGENES

Les allergènes tels que définis par la réglementation 1169/2011/CE et prévue par les Directives 2003/89/CE – 2006/142/CE – 2007/68/CE.

Oui	Non	Allergènes
	X	Blé
	X	Autres céréales contenant du gluten
	X	Crustacés
	X	Oufs
	X	Poisson
	X	Arachides
	X	Soja
	X	Lait (lactose inclus)
	X	Fruits à coque
	X	Céleri
	X	Moutarde
	X	Lupin
	X	Mollusques
	X	Graines de sésame
	X	Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg)

### X – STATUT OGM

CPE ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés ou de dérivés d'OGM selon les définitions établies par le règlement 1829/2003 (CE) et le règlement 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/03.

### XI – IONISATION

CPE n'est pas soumis à ionisation.

### XII – LEGISLATION / ETIQUETAGE

L'utilisateur devra s'assurer que ce produit est conforme à l'emploi qu'il veut en faire et se conformer aux obligations d'étiquetage correspondantes.

Nous vous conseillons de vous reporter au règlement UE n°1169/2011 et ses modifications

La présente documentation est CONFIDENTIELLE et propriété exclusive des Laboratoires STANDA. Toute reproduction, divulgation, publication, y compris sur internet, non préalablement expressément autorisée par écrit par les Laboratoires STANDA est interdite.

Les informations contenues dans cette documentation sont non contractuelles et sont basées sur l'état de nos connaissances à la date indiquée dans la référence du document. Cette documentation ne doit pas être considérée comme exhaustive et n'exonère pas le destinataire de s'assurer qu'éventuellement d'autres obligations lui incombent.

Référence Fiche Technique :  
FR SFT PECTINE METHYLESTERASE CONCENTREE CPE J03  
20190920R

