

DEPECTIL®

EXTRACTION

ENZIMAS PECTOLITICAS

EXTRACCIÓN DEL CONTENIDO DE LAS CELLULAS DE UVA



--- CARACTERISTICAS Y PROPIEDADES ---

- * **DEPECTIL EXTRACTION** es una preparación de pectinasas en la que las actividades se encuentran particularmente concentradas y equilibradas. Reúne las tres actividades pectolíticas principales (poligalacturonasa, pectin-esterasa y pectin-lasa) a un nivel óptimo de actividad para su aplicación.

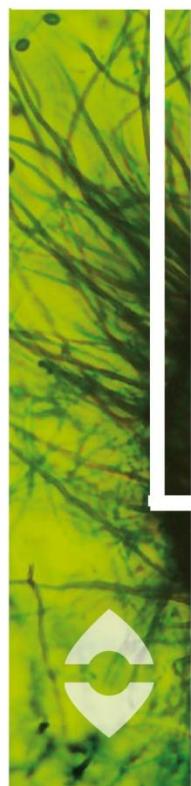
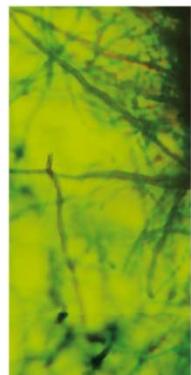
Las actividades celulasa y hemicelulasa presentes de forma natural refuerzan y completan la acción de las pectinasas participando en la destrucción de los tejidos celulares.

- * Esta enzima es especialmente adaptada para :
 - La maceración pelicular en vendimia blanca : aroma, amplitud y cuerpo del vino.
 - La maceración en la vinificación de tintos : extracción y estabilización del color, estructura y aromas del vino.

--- DOSIS DE EMPLEO ---

Vinificación de tintos y encubado tradicional :

- Extracción y estabilización del color.
- Mejora del prensado :
 - 1 à 3 mL/100 kg.



Vinificación en blanco :

- Maceración pelicular.
- Mejora de prensado
 - 2 à 4 mL/100 kg.

Pida consejo a su enólogo para las dosis de uso en los siguientes casos particulares: bajas temperaturas y tiempos de acción muy cortos.

--- MODO DE EMPLEO ---

Adicionar al total de volumen a tratar asegurando una buena repartición.

Précaution : No utilizar bentonita al mismo tiempo que las enzimas puesto que estas serían adsorbidas por ella. Utilizar la bentonita aproximadamente 1 hora después de adicionar las enzimas

--- PRESENTACION ---

Líquido : listo para su empleo -frasco dosificador de 250 mL por 250 hL y 50 hL – Frasco de 1 L por 1000 hL.

--- CONSERVACION ---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Conservar en frío (temperatura inferior a 5°C) desde el momento de la recepción.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Producto de Danstar :

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.