

DEPECTIL® CLARIFICATION

ENZIMAS PECTOLÍTICAS.

Clarificación de mostos.



--- CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES---

- * DEPECTIL CLARIFICATION es una preparación de pectinasas puesta a punto para degradar rápidamente las pectinas naturales del mosto.
- * Contiene las tres actividades pectolíticas principales (poligalacturonasa, pectinmetilesterasa y pectinaliasa), presentes en la preparación en unos niveles de actividad perfectamente adaptados para el uso enológico.

- * Las pectinasas contenidas son producidas por fermentación de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*, sobre sustratos naturales.
- * Esta enzima permite:
 - una clarificación rápida y eficaz.
 - un desfangado en frío más rápido.
 - una degradación de las pectinas de mostos en flotación.
 - facilitar la clarificación y el filtrado de los vinos.
 - obtener un mosto de mayor calidad de forma más fácil y rápida.

---DOSIS DE EMPLEO---

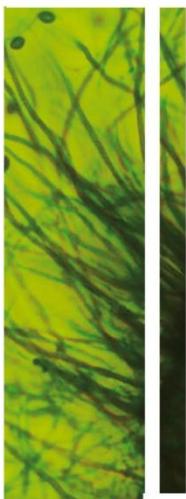
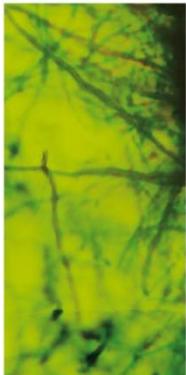
- **Desfangado (blancos y rosados) :**

Desde el principio del proceso de desfangado. Según el tiempo de acción, la temperatura y el pH : 1 a 2mL/hL.

- **Flotación : 1 a 2mL/hL**

Consulte a su enólogo para la dosificación en casos particulares (bajas temperaturas, tiempos cortos de utilización).





---MODO DE EMPLEO---

- Adicionar al total de volumen a tratar, asegurando un buen reparto del producto.

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

---PRESENTACION---

Líquida : lista para su uso - envase dosificador de 250mL para 250hL y 50hL, de 1 L para 1000 hL.

---CONSERVACION---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Mantener a una temperatura inferior a 5 °C.
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 lebran al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.