

DEPECTIL®

AR

ENZIMAS PECTOLÍTICAS

Libera los constituyentes aromáticos del vino.



--- CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ---

- * Por su composición enzimática específica, DEPECTIL AR permite mejorar la calidad del vino:
 - Favoreciendo la clarificación del mosto
 - Facilitando la filtración posterior del vino
 - Potenciando el aroma varietal, por la liberación de los terpenos aromáticos a partir de los precursores (glicósidos terpénicos) presentes de forma natural en el mosto.

- * La mayor parte de las variedades, aromáticas o no, contienen estos compuestos, y muy a menudo la fracción de aromas en forma de "glicósidos" es más abundante que la fracción de aromas libres. Los análisis de concentración de glicósidos muestran que las proporciones varían mucho de una variedad a otra (por ejemplo, el Muscat contiene muchos precursores aromáticos mientras que el Ugni Blanc contiene pocos).

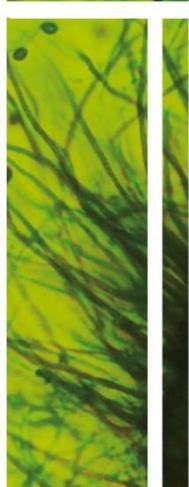
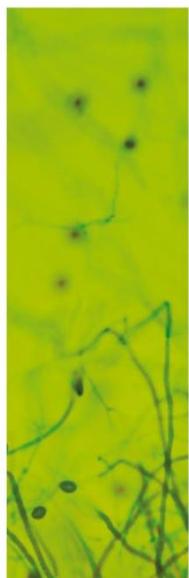
- * Esta enzima, por su composición específica, permite la liberación de los constituyentes aromáticos a partir de los precursores presentes en el mosto.

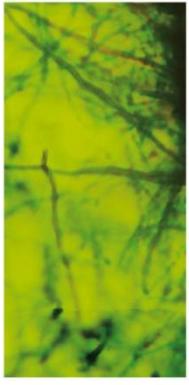
--- DOSIS DE EMPLEO ---

En vinificación en blanco y rosado : recomendación : de 5g/hL a 10g/hL (máximo de 10g/hL).

La dosis máxima se utiliza en los vinos dulces.

Dejar actuar de 2 a 3 semanas.





--- MODO DE EMPLEO ---

- Dissolver en 10 veces su peso de mosto (100g en 1 L).
- Adicionar al total de mosto asegurando una buena homogenización.
- La bentonita inhibe la acción de esta enzima.

--- PRESENTACION ---

Microgranulado - envase de 100 g.

--- 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 25 °C.

Para la conservación de un año para otro : guardar entre 4 y 8 °C.

Una vez abierto el envase : conservar en frío y 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.