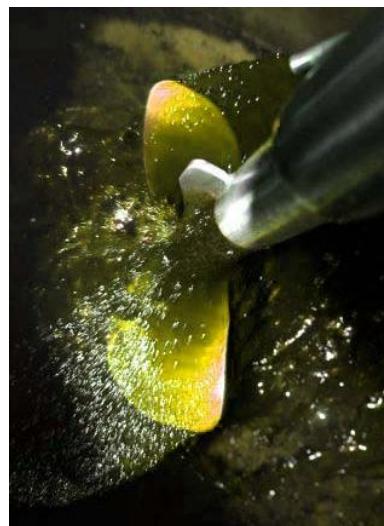


Preparación enzimática microgranulada para mejorar la calidad organoléptica de los vinos conservados sobre lías y su filtrabilidad.



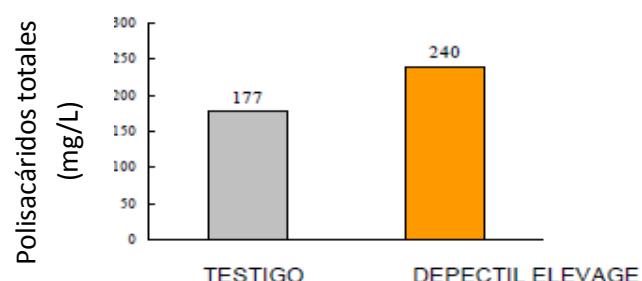
### --- CARACTERISTICAS Y PROPIEDADES ---

- \* Durante la fermentación alcohólica y de la conservación sobre lías, las levaduras ceden al mosto y posteriormente al vino las sustancias que forman parte de su pared celular. Se trata principalmente de glucanos y manoproteínas. Los glucanos presentan una capacidad colmatante en la filtración del vino, mientras que las manoproteínas presentan numerosos efectos muy positivos sobretodo de cara a la estabilización del vino (1).
- \* En el caso de vendimias afectadas por *Botrytis cinerea*, se produce una gran liberación, en el vino, de glucanos de gran capacidad colmatante (2).
- \* DEPECTIL ELEVAGE es una preparación a base de  $\beta$ -glucanasa que permite, por una parte, optimizar la liberación de manoproteínas por parte de las levaduras, y por otra, degradar los glucanos de gran capacidad colmatante. Los vinos tratados de esta manera son más fáciles de filtrar, su calidad organoléptica es mayor y presentan una mayor estabilidad. Esta enzima presenta una concentración pequeña de actividad cinamoil-esterasa.

Su uso permite obtener vinos de mayor calidad de forma más rápida y fácil. Este hecho ha sido confirmado mediante las pruebas siguientes :

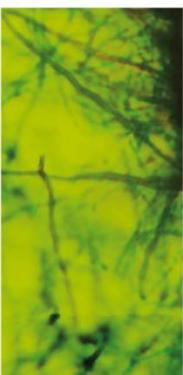
#### 1) CONSERVACION SOBRE LIAS FINAS, CHARDONNAY

Dosis : 5 g/hL  
Duración : 15 días  
Temperatura:16°C



La enzima permite la extracción de los polisacáridos de las levaduras. Estos polisacáridos contribuyen positivamente en el cuerpo del vino.



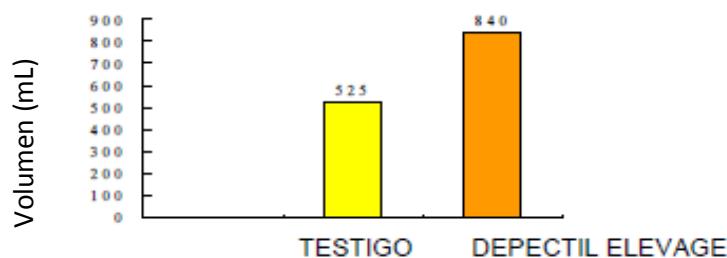


## 2) FILTRABILIDAD SOBRE CELULOSA Y KIESELGUHR – *Instrumento de laboratorio*–

Pruebas en el laboratorio sobre 1L de vino, presión de 1 bar.

Adición de la enzima (dosis de 3 g / hL, 15 días de duración a 18°C).

Esta enzima permite mejorar la filtrabilidad.



### --- DOSIS DE EMPLEO ---

Filtración de vinos, conservación clásica: 3 a 5g/hL.

Conservación sobre lías finas (en blanco o tinto) : 3 a 5 g/hL

Como cualquier enzima, la actividad de esta preparación depende de la temperatura. Para temperaturas inferiores a 12°C, se recomienda aumentar la dosis.

### --- MODO DE EMPLEO ---

- Dissolver en 10 veces su peso de mosto(100 g por 1 L).
- Adicionar a la totalidad del volumen a tratar asegurando una buena homogenización.
- Es necesaria una duración de 15 días como mínimo para obtener unos resultados óptimos.
- El "bâtonnage" acelera la acción de la enzima.
- Llevar a cabo regularmente degustaciones y trasegar una vez conseguido el resultado deseado.

### --- PRESENTACION ---

Microgránulos : caja de 100 g.

### --- CONSERVACION ---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Guardar a una temperatura inferior a 25° C.

Para conservarlo de un año para otro : guardar entre +4°C y +8°C.

Una vez abierto el envase, conservar en el frigorífico y utilizar rápidamente.

Producto de Danstar :



*Las informaciones anteriores 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.*