

DEPECTIL®

AR

β -glucosidase.

Libère les constituants aromatiques du vin.



---CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES---

- Par sa composition spécifique, DEPECTIL® AR améliore la qualité du vin :
 - en favorisant la clarification du moût,
 - en facilitant la filtration ultérieure du vin,
 - en augmentant la teneur en arômes variétaux par la libération des terpénols aromatiques à partir de précurseurs (glycosides terpéniques) naturellement présents dans le moût.
- La plupart des cépages, aromatiques ou non, renferment de tels composés. Souvent, la quantité d'arômes sous forme de "glycosides" est plus abondante que la part d'arômes libres. Des analyses de teneurs en glycosides ont montré que les proportions varient beaucoup d'un cépage à l'autre (par exemple, le Muscat contient beaucoup de précurseurs alors que l'Ugni blanc en contient peu).
- Cette enzyme, par sa composition spécifique, libère des constituants aromatiques à partir des précurseurs présents dans le moût.

---DOSE D'EMPLOI---

Sur vinifications en blanc et en rosé : préconisations de 3 à 5 g/hL.

La dose maximale est à appliquer pour les vins doux. Laisser agir 2 à 3 semaines.

---MODE D'EMPLOI---

- Dissoudre dans environ 10 fois son poids de moût (100 g dans 1 L).
- Incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition.

Précaution : la bentonite stoppe l'action de l'enzyme ; bentoniter 2h après l'enzymage.

---CONDITIONNEMENT---

Microgranulés (dissolution facile) : boîte de 100 g.

---CONDITIONS DE CONSERVATION---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Tenir à une température inférieure à 25°C.

Pour la conservation d'une année sur l'autre : stocker entre +4 et +8°C.

Emballage ouvert : conserver au froid et utiliser rapidement.

Produit de Danstar, distribué par :



Les informations figurant dans cette documentation sont vraies et exactes à notre connaissance mais sont fournies à titre de référence sans aucune garantie expresse ou implicite. Danstar ne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.