

# DEPECTIL®

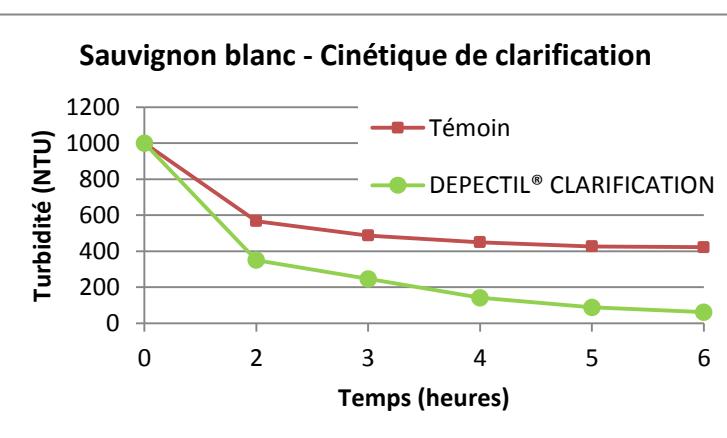
CLARIFICATION  
FCE

Enzymes pectolytiques purifiées.  
Débourbage des moûts blancs et rosés.



## ---CARACTERISTIQUES ET PROPRIÉTÉS---

- DEPECTIL® CLARIFICATION FCE est une préparation de pectinases mise au point pour dégrader rapidement les pectines naturellement présentes dans les moûts.
  - Elle contient les trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine méthyl-estérase et pectinélyase), présentes dans la préparation à des niveaux d'activité parfaitement adaptés à leur application en œnologie.
  - Les pectinases contenues sont produites par fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger*, sur des substrats naturels.
- 
- Cette enzyme permet :
    - une clarification rapide et efficace,
    - un débourbage à froid plus rapide,
    - une dépectinisation des moûts en flottation,
    - de faciliter la clarification et la filtration des vins,
    - d'obtenir ainsi plus rapidement et plus facilement un moût de meilleure qualité.



➡ DEPECTIL®  
CLARIFICATION FCE  
permet un débourbage  
à froid plus rapide.

- Parmi les nombreux constituants volatils participant à l'arôme des vins, certains peuvent être responsables de défauts olfactifs. Ce sont notamment le vinyl-4-phénol et le vinyl-4-gaïacol qui peuvent apporter une certaine lourdeur dans l'arôme des vins blancs et rosés. Dans les raisins, ces composés sont majoritairement sous forme estérifiée. Les esters peuvent être transformés en acides phénols libres par l'action d'une enzyme : la cinnamoyl estérase (CE) qui est parfois présente dans les préparations d'enzymes pectinolytiques classiques. Aussi, pour réduire la quantité d'acides phénols libres et donc limiter la teneur en vinyl-phénol des vins, DEPECTIL® CLARIFICATION FCE est une préparation pectolytique purifiée avec une très faible teneur en cinnamoyl estérase.

### ---DOSE D'EMPLOI---

- Débourbage des moûts blancs et rosés : à ajouter dès le début de l'opération de débourrage.
- Selon le temps d'action, la température et le pH : 2 à 4 g/hL.

Demander conseil à votre œnologue pour les doses d'utilisation dans les cas particuliers (température basse, temps d'utilisation très court).

### ---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) : boîtes de 100 g et 250 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 :

