

Enzymes pectolytiques purifiées.

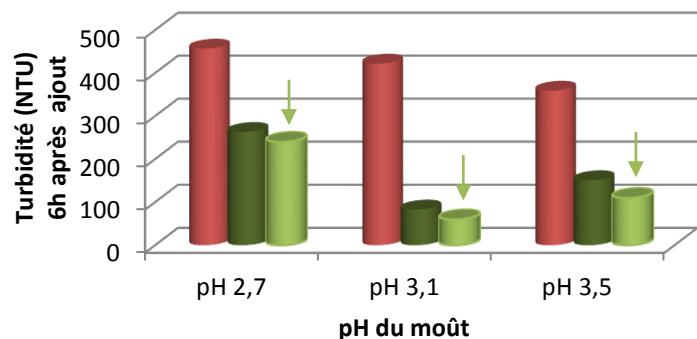
Débourbage des moûts blancs et rosés difficiles.



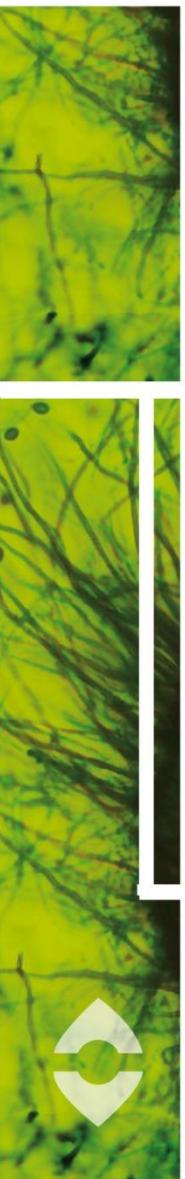
---CARACTERISTIQUES ET PROPRIÉTÉS---

- DEPECTIL® EASYCLAR 32 FCE est une préparation de pectinases mise au point pour dégrader rapidement les pectines naturellement présentes dans les moûts.
- DEPECTIL® EASYCLAR 32 FCE a été sélectionnée pour son spectre d'activités très concentrées en PG (polygalacturonase), PE (pectine méthyl-estérase) et PL (pectinélyase), les trois activités pectolytiques principales. Cette préparation enzymatique convient spécifiquement à la clarification des moûts blancs ou rosés difficiles (cépages naturellement riches en pectines, « vendanges mécaniques », pH bas, etc.).
- Au-delà du profil d'activités enzymatiques, les essais réalisés en laboratoire et en cave ont validé ses performances sur des moûts réputés comme étant difficiles à clarifier (essais réalisés sur Ugni Blanc dans le Gers et les Charentes et sur Muscat en Alsace).
- 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 des moûts difficiles,
 - un débourbage à froid plus rapide,
 - une clarification et une filtration des vins facilitées,
 - ainsi d'obtenir plus rapidement et plus facilement un moût de meilleure qualité.

Impact du pH sur l'efficacité de l'enzyme Ugni blanc, Gers



➡ DEPECTIL®
EASY CLAR 32 FCE
performante même à
bas pH.



Enfin, compte tenu de sa qualité FCE (faible teneur en cinnamoyl estérase) qui limite les risques de production de vinyl et d'éthyl phénols, elle participe également à la préservation de la qualité organoleptique des vins.

---DOSE D'EMPLOI---

- Débourbage des moûts blancs et rosés: à ajouter dès le début de l'opération de débourbage.
- 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 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.