

Enzymes pectolytiques purifiées.

Extraction du contenu des cellules du raisin.

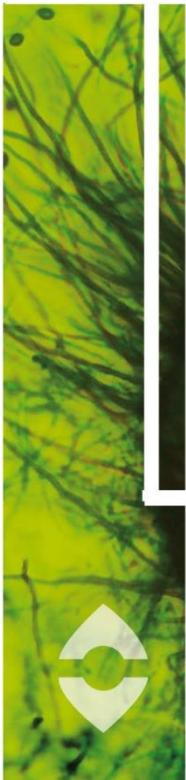
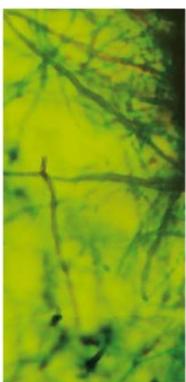


### ---CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES---

➤ DEPECTIL® EXTRACTION FCE est une préparation de pectinases dont les activités sont particulièrement concentrées et équilibrées. Elle renferme les trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine méthyl-estérase et pectinélyase) à un niveau optimal d'activité pour cette application. Les activités cellulases et hémicellulases naturellement présentes viennent renforcer et compléter l'action des pectinases en participant à la destruction des tissus cellulaires.

- DEPECTIL® EXTRACTION est donc particulièrement adaptée pour :
  - la macération pelliculaire en vendange blanche : arôme, ampleur et gras du vin ;
  - la macération en vinification en rouge : extraction et stabilisation de la couleur, structure et arômes du vin.
- Cette enzyme a aussi un impact que la clarification.
- 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. 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.

DEPECTIL® EXTRACTION FCE est une préparation pectolytique purifiée avec une très faible teneur en cinnamoyl estérase.



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

### Vendanges rouges / cuvaison traditionnelle :

- Extraction et stabilisation de la couleur.
- Amélioration du pressurage selon le cépage, la durée et la température de cuvaison :
  - 2 à 4 g/100 kg

### Vendanges blanches :

- Macération pelliculaires.
- Amélioration du pressurage selon le cépage, la durée et la température de cuvaison :
  - 2 à 4 g/100 kg

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.

## ---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 :



*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.*