

DEPECTIL®

CLARIFICATION
FCE

Enzima pectolitico purificato.

Chiarifica di mosti bianchi e rosati.

--- PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE ---

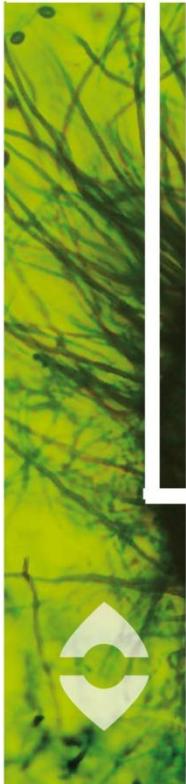
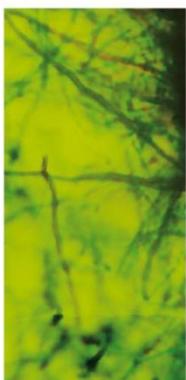


DEPECTIL CLARIFICATION FCE è una preparazione di pectinasi sviluppata per scindere le pectine presenti nel mosto.

Contiene tre enzimi pectolitici (poligalatturonasi [PG], pectin metil esterasi [PME], e pectin liasi [PL]), presenti nella preparazione a livelli di attività perfettamente adatti all'uso in enologia.

Le pectinasi contenute in DEPECTIL CLARIFICATION FCE sono prodotte tramite fermentazione di specifici ceppi di *Aspergillus niger* su substrati naturali.

- * Alcuni tra i vari composti volatili coinvolti nell'aroma del vino quali il *4-etil-fenolo* e il *4-etil-guaiacolo*, possono causare difetti. Nell'uva, questi composti si trovano principalmente nella forma esterificata che può essere trasformata nei fenoli liberi corrispondenti dall'attività cinnamil-esterasica (CE), che si può a volte ritrovare in preparazioni enzimatiche pectolitiche classiche,
- * DEPECTIL CLARIFICATION FCE è una preparazione pectolitica purificata con livelli estremamente bassi di cinnamil-esterasici.
- * Questo enzima permette di ottenere:
 - una chiarifica rapida ed efficace
 - una decantazione a freddo più rapida
 - una depectinizzazione dei mosti in flottazione
 - una più facile chiarifica e filtrazione per i vini trattati



--- DOSE D'IMPIEGO ---

Vini bianchi e rosati: 2-3 g/hL

--- CONSIGLI DI UTILIZZO ---

- Sciogliere **DEPECTIL CLARIFICATION FCE** in mosto o acqua (circa 50 g per 1 L)
- I microgranuli dissolveranno rapidamente.
- Aggiungere alla massa da trattare e mescolare accuratamente.

ATTENZIONE: Non usare bentonite contemporaneamente agli enzimi perché questa tende ad assorbirli. Usare la bentonite circa un'ora dopo gli enzimi.

--- CONFEZIONI ---

Microgranuli – barattoli da 250 g

--- CONSERVAZIONE ---

- Confezione intera e chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto ed esente da odori, al riparo dalla luce e ad una temperatura inferiore a 25°C. Se si intende conservare il prodotto per più di un anno mantenere la temperatura di conservazione a 4°C–8°C.
- Confezione aperta: mantenere refrigerato e consumare velocemente dopo l'apertura.

Prodotto da Danstar, distribuito da:



Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse non devono comunque essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.