

Depectil **EXTRACTION**

Enzymes pectolytiques

EXTRACTION DU CONTENU DES CELLULES DU RAISIN

CARACTERISTIQUES

- ◆ L'enzyme **EXTRACTION** 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 pectinelyase) 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.
- ◆ Cette enzyme 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.
- ◆ Activités enzymatiques et composition :
 - Activités : endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >58 000 nkat/g,
pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >12 000 nkat/g,
pectinelyase (EC 4.2.2.10) >1 700 nkat/g
 - Composition: pour la forme poudre maltodextrines, pectinases, sulfate d'ammonium, pour la forme liquide pectinases, sulfate d'ammonium, sorbate de potassium, bisulfite de potassium.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Vendanges rouges / cuvaision traditionnelle :
 - Extraction et stabilisation de la couleur
 - Amélioration du pressurage
 selon le cépage, la durée et la température de cuvaision :
- 1 à 3 mL/100 kg ou 1 à 3 g/100 kg
- ◆ Vendanges blanches :
 - Macération pelliculaire
 - Amélioration du pressurage
 selon le cépage, la durée et la température de cuvaision :
- 2 à 4 mL/100 kg ou 2 à 4 g/100 kg
- ◆ Pour les préparations liquides "doses 50 hL", les doses varient de 5 à 15 mL/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

- ◆ Pour la forme poudre, dissoudre dans du moût (environ 50 g pour 1 L).
- ◆ Incorporer dans le volume à traiter en assurant une bonne répartition.

CONDITIONNEMENT

- ◆ 2 présentations :
 - Liquide : prêt à l'emploi
 - flacon doseur de 250 mL pour 250 hL et 50 hL.
 - flacon doseur de 1 litre pour 1000 hL.
 - Microgranulés : dissolution facile - boîte de 50 g.

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement :
 - classé **Xn-Nocif**,
 - **R42**, peut entraîner une sensibilisation par inhalation.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ **Pour les préparations en microgranulés :**
 - 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°C et +8°C.
 - Emballage ouvert : Conserver au froid et utiliser rapidement.
- ◆ **Pour les préparations liquides :**
 - Emballage plein, scellé d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
 - Tenir au froid (température inférieure à 5°C), dès réception.
 - Emballage ouvert : à utiliser rapidement.