

DEPECTIL CLARIFICATION FCE

A FAIBLE TENEUR EN CINNAMOYL ESTERASE

Enzymes pectolytiques purifiées

SPECIALEMENT ETUDIEES POUR LE DEBOURBAGE

CARACTERISTIQUES

- ◆ **DEPECTIL CLARIFICATION FCE** est une préparation de pectinases mise au point pour dégrader rapidement les pectines naturellement présentes dans les moûts.
- ◆ **DEPECTIL CLARIFICATION FCE** contient les trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine estérase et pectine lyase). Ces trois enzymes sont présentes dans **DEPECTIL CLARIFICATION FCE** avec des niveaux d'activité parfaitement adaptés à leur application en œnologie.
- ◆ Les pectinases contenues dans **DEPECTIL CLARIFICATION FCE** sont produites par fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger*, sur des substrats naturels.
- ◆ Parmi les nombreux constituants volatils participant à l'arôme des vins, certains peuvent être responsables de défauts olfactifs.
Ce sont notamment le VINYL-4-PHENOL et le VINYL-4-GAIACOL 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 ESTERASE (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, la société **MARTIN VIALATTE OENOLOGIE** vous propose pour le débouillage une préparation pectolytique purifiée avec une **TRES FAIBLE TENEUR EN CINNAMOYL ESTERASE**.
- ◆ **DEPECTIL CLARIFICATION FCE** permet :
 - une clarification rapide et efficace,
 - un débouillage à froid plus rapide,
 - de faciliter la clarification et la filtration des vins.
- ◆ L'utilisation de **DEPECTIL CLARIFICATION FCE** permet d'obtenir plus rapidement et plus facilement un moût de meilleure qualité.

DOSES D'EMPLOI INDICATIVES

- ◆ **DEBOURBAGE** des moûts blancs et rosés :
En fonction du temps d'action, de la température et du pH, incorporer la préparation dès le début de l'opération aux doses de 1,5 à 4 g/hL.
- ◆ Demander conseil à votre œnologue pour les doses d'utilisation de **DEPECTIL CLARIFICATION FCE** dans les cas particuliers suivants : température basse, temps de débouillage très court, ou pH bas.

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.

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.

ATTENTION

- ◆ Ne pas utiliser de bentonite en même temps que les enzymes car elles sont adsorbées par la bentonite.
- ◆ Utiliser la bentonite environ 1 heure après les enzymes.

CONDITIONNEMENT

- ◆ **DEPECTIL CLARIFICATION A FAIBLE TENEUR EN CE.**
 - Microgranulé : dissolution facile ; boîte de 100 g et 250 g.

CONDITIONS DE SECURITE

- ◆ **DEPECTIL CLARIFICATION FCE** est classé **Xn-Nocif**.
R42 : peut entraîner une sensibilisation par inhalation.