

DEPECTIL EXTRACTION

Enzymes pectolytiques

EXTRACTION DU CONTENU DES CELLULES DU RAISIN

CARACTERISTIQUES

- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION** est une préparation de pectinases dont les activités sont particulièrement concentrées et équilibrées. Elle renferme les trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine estérase et pectine lyase) à un niveau optimal d'activité pour cette application.
Les activités cellulase et hémicellulase naturellement présentes dans **DEPECTIL EXTRACTION** viennent renforcer et compléter l'action des pectinases en participant à la destruction des tissus cellulaires.
- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION** est donc une enzyme 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.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Vendanges rouges / cuvaison traditionnelle :
 - Extraction et stabilisation de la couleur
 - Amélioration du pressurageselon le cépage, la durée et la température de cuvaison :
- 1 à 3 mL/100 kg ou 1 à 3 g/100 kg
- ◆ Vendanges blanches :
 - Macération pelliculaires
 - Amélioration du pressurageselon le cépage, la durée et la température de cuvaison :
- 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.

MISE EN ŒUVRE

- ◆ Dissoudre **DEPECTIL EXTRACTION** dans du moût (environ 50 g pour 1 L).
- ◆ Incorporer dans le volume à traiter en assurant une bonne répartition.

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.

ATTENTION

- ◆ Utilisation limitée de **DEPECTIL EXTRACTION** sur les vendanges atteintes de pourriture grise. Consultez votre œnologue.
- ◆ Demander conseil à votre œnologue pour les doses d'utilisation de **DEPECTIL EXTRACTION** dans les cas particuliers : température basse, temps d'utilisation très court.

CONDITIONNEMENT◆ **DEPECTIL EXTRACTION**

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 et 250 g.

CONDITIONS DE SECURITE◆ **DEPECTIL EXTRACTION est classé Xn-Nocif**

R42 : peut entraîner une sensibilisation par inhalation.