

Depectil **CLARIFICATION FCE**

A FAIBLE TENEUR EN CINNAMOYL ESTERASE

Enzymes pectolytiques purifiées

SPECIALEMENT ETUDIEES POUR LE DEBOURBAGE

CARACTERISTIQUES

- ◆ Cette enzyme **FCE** est une préparation de pectinases mise au point pour dégrader rapidement les pectines naturellement présentes dans les moûts.
- ◆ Elle contient les trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine méthyl-estérase et pectinelyase), présentes dans la préparation à des niveaux d'activité parfaitement adaptés à leur application en œnologie.
- ◆ Les pectinases contenues 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-phénol et le vinyl-4-gaïacol 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 estérase (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, **Martin Vialatte Oenologie** vous propose pour le débouillage une préparation pectolytique purifiée avec une très faible teneur en cinnamoyl estérase..

- ◆ Cette enzyme permet :
 - une clarification rapide et efficace,
 - un débouillage à froid plus rapide,
 - une dépectinisation des moûts en flottation
 - de faciliter la clarification et la filtration des vins
 - ainsi d'obtenir plus rapidement et plus facilement un moût de meilleure qualité.
- ◆ Activités enzymatiques et composition :
 - Activités : endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >29 000 nkat/g,
pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >15 000 nkat/g,
pectinelyase (EC 4.2.2.10) >1 600 nkat/g
 - Composition: maltodextrines, pectinases

DOSES D'EMPLOI

- ◆ **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 4g/hL.
- ◆ **FLOTTATION** : 1 à 2g/hL
- ◆ Demander conseil à votre œnologue pour les doses d'utilisation 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.
- ◆ Précaution : ne pas utiliser de bentonite en même temps que les enzymes car elles seraient adsorbées. Bentoniter environ 1 heure après l'enzymage.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Microgranulés : dissolution facile ; boîte de 100 g et 250 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.

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.