

# DEPECTIL EXTRACTION FCE

CON UNA MUY PEQUEÑA CONCENTRACIÓN DE CINAMOIL ESTERASA

Enzimas pectolíticas

CONCEBIDAS ESPECIALMENTE PARA EL DESFANGADO

## CARACTERÍSTICAS

- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION FCE** es un preparado a base de pectinasas cuya acción está especialmente concentrada y equilibrada. Reúne las tres actividades pectolíticas principales (poligalacturonasa, pectinaesterasa y pectinaliasa), con un grado óptimo de acción para estas aplicaciones.

Las actividades celulasa y hemicelulasa presentes de forma natural en **DEPECTIL EXTRACTION FCE** refuerzan y completan la acción de las pectinasas interviniendo en la destrucción de los tejidos celulares.

- ◆ Entre los numerosos componentes volátiles que participan en el aroma del vino, algunos pueden ser responsables de defectos olfativos.

Normalmente se trata del 4-VINILFENOL y del 4-VINILGUAYACOL, que pueden aportar una cierta pesadez al aroma de los vinos blancos y rosados.

En las uvas, estos compuestos se encuentran mayoritariamente en forma esterificada. Estos ésteres pueden transformarse en ácidos fenoles libre por la acción de una enzima:

la CINAMOIL ESTERASA (CE) que se encuentra a veces presente en las preparaciones clásicas de enzimas pectolíticas.

Así, para reducir la cantidad de ácidos fenoles libres y limitar la concentración de Vinilfenol en el vino, la sociedad **MARTIN VIALATTE OENOLOGIE** propone para el DESFANGADO una preparación pectolítica purificada con una **MUY PEQUEÑA CONCENTRACIÓN DE CINAMOIL ESTERASA**.

- ◆ ◆ **DEPECTIL EXTRACTION FCE** es por lo tanto una enzima adaptada particularmente para :

- La maceración pelicular de uvas blancas: aromas, amplitud y graso en el vino.
- La maceración en la vinificación en tinto: extracción y estabilización del color, estructura y aromas en el vino.

## DOSIFICACIÓN INDICATIVA

- ◆ Vendimia tinta / encubado tradicional :
  - Extracción y estabilización del color
  - Mejora del prensado

En función de la variedad de uva, la duración y la temperatura de encubado:

**2 a 4 g/100 kg**

- ◆ Vendimia blanca
  - Maceración pelicular
  - Mejora del prensado

En función de la variedad de uva, la duración y la temperatura de encubado:  
**2 a 4 g/100 kg**

### UTILIZACIÓN

- ◆ Disolver **DEPECTIL EXTRACTION FCE** con mosto (aproximadamente 50 g por 1 L).
- ◆ Adicionar al total de volumen a tratar asegurando un buen reparto del producto.

### CONSERVACIÓN

- ◆ Para las preparaciones microgranuladas :
  - Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Mantener a una temperatura inferior a 25°C.
  - Para la conservación de un año para otro : Mantener entre +4°C y +8°C.
  - Una vez abierto el envase, conservar en el frigorífico y utilizar rápidamente.

### ATENCIÓN

- ◆ Utilización limitada de **DEPECTIL EXTRACTION FCE** en vendimias afectadas por la podredumbre gris. Consulte a su enólogo.
- ◆ Pida consejo a su enólogo para conocer las dosis óptimas de uso de **DEPECTIL EXTRACTION FCE** para casos particulares: baja temperatura y tiempos de utilización muy cortos.

### PRESENTACIONES

- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION FCE.**
  - Microgranulada : fácil disolución ; caja de 100 g, 250 g.

### PRECAUCIONES

- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION FCE está clasificado como Xn-Nocivo.**  
**R42** : Posibilidad de sensibilización por inhalación.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.  
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.  
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.  
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.