

# Depectil AR

## Enzimas pectolíticas

### LIBERA LOS CONSTITUYENTES AROMATICOS DEL VINO

#### CARACTERÍSTICAS

- ◆ Por su composición enzimática específica, la enzima **AR** permite mejorar la calidad del vino:
  - Favoreciendo la clarificación del mosto
  - Facilitando la filtración posterior del vino
  - Potenciando el aroma varietal, por la liberación de los terpenos aromáticos a partir de los precursores (glicósidos terpénicos) presentes de forma natural en el mosto.
- ◆ La mayor parte de las variedades, aromáticas o no, contienen estos compuestos, y muy a menudo la fracción de aromas en forma de "*glicósidos*" es más abundante que la fracción de aromas libres. Los análisis de concentración de glicósidos muestran que las proporciones varían mucho de una variedad a otra (por ejemplo, el *Muscat* contiene muchos precursores aromáticos mientras que el Ugni Blanc contiene pocos).
- ◆ Esta enzima, por su composición específica, permite la liberación de los constituyentes aromáticos a partir de los precursores presentes en el mosto.
- ◆ Actividades enzimáticas y composición:
  - Actividades: endo y exo poligalacturonasa (EC 3.2.1.15) > 25 000 nkat/g,  
pectinmetilesterasa (EC 3.1.1.11) > 6 000 nkat/g,  
pectín liasa (EC 4.2.2.10) > 500 nkat/g,  
β-glucosidasas (EC 3.2.1.21) > 45 000 nkat/g.
  - Composición : maltodextrinas, pectinasas

#### DOSIS DE EMPLEO

En vinificación en blanco y rosado :

- ◆ Recomendación : de 5g/hL a 10g/hL. – máximo de 10g/hL.
- ◆ La dosis máxima se utiliza en los vinos dulces.
- ◆ Dejar actuar de 2 a 3 semanas.

En vinificación en tinto :

- ◆ El uso en variedades tintas está aún en fase de estudio.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Dissolver con mosto (aproximadamente 50 g por litro).
- ◆ Adicionar al total de mosto **al final de la fermentación** asegurando una buena homogenización.

### **ADVERTENCIA :**

La bentonita inhibe la acción de esta enzima.

## CONSERVACION

- ◆ 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 : guardar entre 4 y 8 °C.
- ◆ Una vez abierto el envase : conservar en frío y utilizar rápidamente.

## PRESENTACIONES

- ◆ Microgranulado - envase de 50 g.

## PRECAUCIÓN

- ◆ Esta enzima **está clasificado como Xn-Nocivo.**  
**R42 :** Posibilidad de sensibilización por inhalación.