Depectil **CLARIFICATION**

ENZIMAS PECTOLÍTICAS

CLARIFICACIÓN DE MOSTOS

CARACTERISTICAS

♦ La enzima **CLARIFICATION** es una preparación de pectinasas puesta a punto para degradar rápidamente las pectinas naturales del mosto.
♦ Contiene las tres actividades pectolíticas principales (poligalacturonasa, pectinmetilesterasa y pectina liasa). Estas tres enzimas se encuentran presentes en la enzima **CLARIFICATION** en unos niveles de actividad perfectamente adaptados para el uso enológico.
♦ Las pectinasas contenidas en esta enzima son producidas por fermentación de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*, sobre sustratos naturales.

♦ Esta enzima permite :
- una clarificación rápida y eficaz.
- un desfangado en frío más rápido.
- una degradación de las pectinas de mostos en flotación**.**
- facilitar la clarificación y el filtrado de los vinos.
- obtener un mosto de mayor calidad de forma más fácil y rápida.

♦ Actividades enzimáticas y composición:
- Actividades: endo y exo poligalacturonasa (EC 3.2.1.15)> 58 000 nkat/g,
pectinmetilesterasa (EC 3.1.1.11) > 12 000 nkat/g,
pectín liasa (EC 4.2.2.10) > 1 700 nkat/g,
- Composición : pectinasas, sulfato de amonio, sorbato de potasio, bisulfito de potasio.

DOSIS DE EMPLEO

♦ **Desfangado** (blancos y rosados)
Desde el principio del proceso de desfangado :
Según el tiempo de acción, la temperatura y el pH : 1 a 2mL/hL.
♦ F**lotación :** 1 a 2mL/hL

♦ Para las preparaciones liquidas “dosis 50 hL”, dosis de 5 a 15mL/hL.

♦ Consulte a su enólogo para la dosificación en casos particulares (bajas temperaturas, tiempos cortos de utilización).

Martin Vialatte Œnologie
L'œnologie du futur...
MARTIN VIALATTE Œnologie – 79 avenue A .A Thevenet – BP 1031 – Magenta – 51319 Epernay Cedex – France
Tél. : 33 (0)3 26 51 13 50 – Fax : 33 (0)3 26 51 87 60 – www.martinvialatte.com

MODO DE EMPLEO

- Disolver en mosto (aproximadamente 100 g por litro).
- Adicionar al total de volumen a tratar, asegurando un buen reparto del producto.

ADVERTENCIA :

- No utilizar bentonita al mismo tiempo que las enzimas puesto que estas serían adsorbidas por ella. Utilizar la bentonita aproximadamente 1 hora después de la adición de las enzimas.

CONSERVACION

- Para las preparaciones microganuladas :
  - -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 ºC.
  - -Para la conservación de un año para otro: Mantener entre 4℃ y 8 ºC.
  - -Una vez abierto el envase: conservar en frío y utilizar rápidamente.

- Para las preparaciones liquidas :
  - -Conservar el envase lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
  - -Mantener a una temperatura inferior a 5 ºC, desde la recepción.
  - -Una vez abierto el envase: utilizar rápidamente

PRESENTACION

- Líquida : lista para su uso - envase dosificador de 250mL para 250hL y 50hL, de 1 L para 1000 hL. Existe también en envase de 5L.

PRECAUCIONES

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

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