

# Depectil **CLARIFICATION FCE**

CON UNA MUY PEQUEÑA CONCENTRACIÓN DE CINAMOIL ESTERASA

Enzimas pectolíticas purificadas

CONCEBIDAS ESPECIALMENTE PARA EL DESFANGADO

## CARACTERÍSTICAS

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

- ◆ 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 ENOLOGIE** propone para el DESFANGADO una preparación pectolítica purificada con una **MUY PEQUEÑA CONCENTRACIÓN DE CINAMOIL ESTERASA**.

- ◆ 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) > 29 000 nkat/g,
  - pectinmetilesterasa (EC 3.1.1.11) > 15 000 nkat/g,
  - pectín liasa (EC 4.2.2.10) > 1 600 nkat/g,
  - Composición : maltodextrinas, pectinasas

## DOSIS DE EMPLEO

- ◆ **DEFANGADO** de mostos blancos y rosados :  
En función del tiempo de acción, la temperatura y el pH, adicionar la preparación al inicio de la operación en dosis de 1,5 a 4g/hL.
- ◆ **FLOTACIÓN** : 1 a 2g/hL
- ◆ Consulte a su enólogo para la dosificación en los siguientes casos particulares :  
bajas temperaturas, tiempos de defangado muy cortos, o pH bajo.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver con mosto (aproximadamente 100 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

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

## PRESENTACIONES

- ◆ Microgranulada : fácil disolución ; caja de 100 g o de 250 g.

## PRECAUCIONES

- ◆ Esta enzima **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.