

# Depectil EasyCLAR 32 FCE

## Enzimas pectolíticas

### CLARIFICACIÓN DE MOSTOS BLANCOS Y ROSADOS DIFÍCILES

#### CARACTERÍSTICAS

- ◆ La enzima **EasyCLAR 32 FCE** es un preparado de pectinasas diseñado para degradar rápidamente las pectinas presentes de forma natural en los mostos.
- ◆ Seleccionado por su espectro de actividad muy concentrado en PG (poligalacturonasa), PE (pectina-metil-esterasa) y PL (pectina liasa), las tres actividades pectolíticas principales, esta enzima está especialmente indicado para la clarificación de mostos blancos o rosados difíciles (variedades de uva ricas de forma natural en pectinas, « vendimia mecánica », pH bajo, etc).
- ◆ Además del perfil de actividad enzimática, las pruebas realizadas en el laboratorio y en la bodega durante las vendimias 2003 y 2004 han confirmado sus prestaciones en mostos con fama de ser difíciles de clarificar (pruebas realizadas con Ugni Blanc en el Gers y las Charentes, y con Muscat en Alsacia).
- ◆ Las pectinasas contenidas en son producidas por la fermentación de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* sobre sustratos naturales.
- ◆ Esta enzima permite :
  - clarificar rápida y eficazmente los mostos difíciles.
  - un desfangado en frío más rápido.
  - facilita la clarificación y la filtración del vino.
  - obtener de manera más rápida y eficaz un mosto de mayor calidad.
- ◆ Gracias a su calidad FCE (concentración pequeña de cinamoil esterasa), que limita el riesgo de producción de vinil y etil fenoles, participa también en la preservación de la calidad organoléptica del vino.
- ◆ Actividades enzimáticas y composición :
  - Actividades : endo y exo poligalacturonasa (EC 3.2.1.15) > 66 000 nkat/g,  
pectinmetilesterasa (EC 3.1.1.11) > 8 000 nkat/g,  
pectín liasa (EC 4.2.2.10) > 700 nkat/g,  
hemicelulasas (EC 3.2.1.89) > 8 000 nkat/g.
  - Composición : maltodextrinas, pectinasas

#### DOSIS DE EMPLEO

- ◆ **Desfangado** de mostos blancos y rosados, desde el comienzo de la operación de desfangado, en función del tiempo de acción, la temperatura y el pH : **2 a 4g/hL**

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver en mosto o agua (aproximadamente 50g por litro). Su presentación microgranulada permite una disolución rápida.
- ◆ Adicionar al total de volumen a tratar, asegurándose de que el producto se reparte correctamente.

### **ADVERTENCIA :**

- ◆ No utilizar bentonita simultáneamente con las enzimas puesto que estas serían adsorbidas por la bentonita. Utilizar la bentonita aproximadamente una hora después de adicionar las enzimas.
- ◆ Pida consejo a su enólogo para las dosis de utilización en los casos particulares (bajas temperaturas, tiempos de acción muy cortos).

## CONSERVACIÓN

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

## PRESENTACIONES

- ◆ Presentación microgranulada - bote de 100g.

## SEGURIDAD

- ◆ **Esta enzima está clasificada 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 liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.  
Este documento es la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.