

# Depectil **EXTRA-GARDE FCE**

## ENZIMAS PECTOLÍTCAS ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS DE GRAN POTENCIAL

### CARACTERÍSTICAS

- ◆ La enzima **EXTRA-GARDE FCE** es una preparación de pectinasas que presenta un gran espectro de actividades complementarias. Esta formulación específica permite una mayor extracción y una buena estabilización del color.
- ◆ Su formulación ha sido establecida por nuestro laboratorio de enzimología y fue testada ya en 1999 sobre cinco variedades.
- ◆ Los primeros resultados mostraron que la enzima **EXTRA-GARDE FCE** permite obtener vinos más complejos, con mucho color y en los que la estructura tánica confiere una buena aptitud para el envejecimiento.
- ◆ Las pectinasas contenidas han sido producidas en la fermentación de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* sobre sustratos naturales.
- ◆ Es una preparación que debe utilizarse en variedades de potencial polifenólico elevado o cuando se necesite una extracción rápida de los taninos para obtener una estabilización del color más rápida:
  - en variedades de gran potencial, con larga maceración, de cara a la elaboración de vinos destinados al envejecimiento.
  - en vendimias parcialmente alteradas, a fin de extraer rápidamente los taninos y el color, evitando la aparición de sabores desagradables (uso conjunto con VITANIL VR).
- ◆ **Esta enzima** no contiene actividad cinnamoyl-esterase.
- ◆ Actividades enzimáticas y composición:
  - Actividades: endo y exo poligalacturonasa (EC 3.2.1.15) > 51 000 nkat/g,  
pectinmetilesterasa (EC 3.1.1.11) > 10 000 nkat/g,  
pectín liasa (EC 4.2.2.10) > 1 400 nkat/g,  
hemicelulasas (EC 3.2.1.89) > 12 000 nkat/g.
  - Composición : maltodextrinas, pectinasas, sulfato de amonio.

### DOSIS DE EMPLEO

- ◆ La dosis recomendada es de 2g/hL a 3g/hL.

### MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver a razón de 50g de polvos por 1L de mosto.
- ◆ Adicionar la disolución durante el encubado al total de volumen a tratar, asegurandose de una buena homogenización.

## PRESENTACIONES

- ◆ Microgranulados : Bote de 50 g y de 250 g.

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

## SEGURIDAD

- ◆ Esta enzima **está clasificado como Xn-Nocivo.**  
**R42** : puede provocar una sensibilización por inhalación.