

DEPECTIL THERMO 1-2

PREPARACIÓN ENZIMÁTICA LÍQUIDA ESPECÍFICAS PARA LAS TÉCNICAS DE CALENTAMIENTO DE LA VENDIMIA: MEJORA LA EXTRACCIÓN, EL RENDIMIENTO DEL PENSADO Y LA FILTRABILIDAD DEL MOSTO.

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **DEPECTIL THERMO 1-2** se presenta bajo forma de dos preparaciones enzimáticas para la optimización de los procedimientos de vinificación en los que se hace uso de técnicas de calentamiento de la vendimia, como es el caso de la termovinificación, de la “flash detente” o de la maceración prefermentativa en caliente, gracias a un aporte en dos tiempos :
 - **DEPECTIL THERMO 1** : a utilizar desde la recepción de la vendimia, para una mejor extracción de los polifenoles.
 - **DEPECTIL THERMO 2** : a utilizar antes del prensado, sobre el mosto en fase de enfriamiento, o al momento de la “detente” para optimizar el escurrido, el prensado y la filtración ulterior.
- ◆ **DEPECTIL THERMO 1** y **DEPECTIL THERMO 2** presentan unos perfiles de actividad pectolítica distintos y específicos para el estadio de aplicación correspondiente.
- ◆ Las pruebas realizadas en nuestro laboratorio de enzimología nos han permitido seleccionar **DEPECTIL THERMO 1** y **DEPECTIL THERMO 2** por su eficacia a temperaturas elevadas.
- ◆ **DEPECTIL THERMO 1-2**, gracias a un aporte secuencial, en los procedimientos en que se utilizan técnicas de calentamiento de la vendimia, permite :
 - una mejor extracción y estabilización de la materia colorante,
 - un mayor rendimiento en el prensado,
 - una filtrabilidad más rápida y más cualitativa de los mostos,
 - una clarificación del mosto más eficaz.

DOSIFICACIÓN

- ◆ **DEPECTIL THERMO 1** : 1 a 1,5 mL/100kg
- ◆ **DEPECTIL THERMO 2** : 1 a 1,5 mL/100kg

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

- ◆ Adicionar **DEPECTIL THERMO 1** sobre la vendimia (de forma homogénea), desde el momento mismo de su recepción.
- ◆ Adicionar **DEPECTIL THERMO 2** antes del prensado, sobre el mosto en el momento del enfriamiento o de la “detente”.

◆ NOTAS :

Para cada una de las preparaciones enzimáticas, realizar una disolución en 10 veces su peso de agua o de mosto y incorporar al volumen a tratar asegurando una buena repartición.

El óptimo de actividad de DEPECTIL THERMO 1 y DEPECTIL THERMO 2 se sitúa entre 50°C y 60°C, que son las temperaturas a las cuales están sometidos la vendimia o el mosto, durante las fases de calentamiento o de enfriamiento.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar a una **temperatura inferior a 5°C, desde su recepción** .
- ◆ **Conservar el envase lleno, sin abrir, en perfecto estado:** mantener resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ **Una vez abierto el envase:** utilizar el producto rápidamente.

PRESENTACIONES

- ◆ Producto líquido: 2 envases de 1 L para el tratamiento, en dos tiempos, de 65 T de uva:
 - **DEPECTIL THERMO 1:** envase de 1 L, correspondiente a la dosis necesaria para el tratamiento de 65 T de uva
 - **DEPECTIL THERMO 2:** envase de 1 L, correspondiente a la dosis necesaria para el tratamiento de 500 hL de mosto después del prensado de 65 T de uva termovinificada.

PRECAUCIONES

- ◆ **DEPECTIL Thermo 1-2 está clasificado como Xn-Nocivo**
R42 : posibilidad de sensibilización por inhalación.