

Depectil AR

Enzymes pectolytiques

LIBERE LES CONSTITUANTS AROMATIQUES DU VIN

CARACTERISTIQUES

- ◆ Par sa composition spécifique, l'enzyme **AR** améliore la qualité du vin :
 - en favorisant la clarification du moût,
 - en facilitant la filtration ultérieure du vin,
 - en augmentant l'arôme variétal par la libération des terpénols aromatiques à partir de précurseurs (glycosides terpéniques) naturellement présents dans le moût.
- ◆ La plupart des cépages, aromatiques ou non, renferment de tels composés et bien souvent la part d'arômes sous forme de "glycosides" est plus abondante que la part d'arômes libres. Des analyses de teneurs en glycosides ont montré que les proportions varient beaucoup d'un cépage à l'autre (par exemple, le muscat contient beaucoup de précurseurs alors que l'ugni blanc en contient peu).
- ◆ Cette enzyme, par sa composition spécifique, libère des constituants aromatiques à partir des précurseurs présents dans le moût.
- ◆ Activités enzymatiques et composition :
 - Activités : endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >25 000 nkat/g,
 - pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >6 000 nkat/g,
 - pectinelyase (EC 4.2.2.10) > 500 nkat/g,
 - β-glucosidases (EC 3.2.1.21) > 45 000 nkat/g
 - Composition: maltodextrines, pectinases

DOSES D'EMPLOI

Sur vinifications en blanc et en rosé :

- ◆ Préconisations : 5g/hL à 10g/hL (maximum 10g/hL).
- ◆ La dose maximale est à appliquer pour les vins doux.
- ◆ Laisser agir 2 à 3 semaines.

Sur vinifications en rouge :

- ◆ L'utilisation sur cépages rouges est encore à l'étude.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre dans environ 10 fois son poids de moût (100 g dans 1 L).
- ◆ Incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition.
- ◆ La bentonite stoppe l'action de l'enzyme.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Microgranulés - boîte de 100 g.

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement :
 - classé **Xn-Nocif**,
 - **R42**, peut entraîner une sensibilisation par inhalation.

CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Tenir à une température inférieure à 25°C.
- ◆ Pour la conservation d'une année sur l'autre : stocker entre +4°C et +8°C.
- ◆ Emballage ouvert : conserver au froid et utiliser rapidement.