

Depectil MP+

Pectinases renforcées en β -Glucosidases

POUR LA MACERATION PELLICULAIRE

CARACTERISTIQUES

L'enzyme **MP+** est une préparation enzymatique spécialement mise au point pour optimiser la macération pelliculaire.

- **Amélioration de la conduite du pressurage, du débourbage et donc de la qualité des moûts issus de macération pelliculaire :**

Grâce à un large spectre d'activités pectolytiques principales et secondaires complémentaires, elle permet une dégradation rapide des pectines naturellement présentes dans les raisins.

- *Optimisation du pressurage* : diminution des pressions à exercer pour une même extraction de jus, d'où une *augmentation du rendement en jus*
- *Meilleure clarification des moûts et débourbage rapide*

- **Extraction accrue des précurseurs aromatiques pendant la macération pelliculaire et libération précoce des arômes glycosylés :**

La formulation de cette enzyme est particulièrement adaptée à la macération pelliculaire :

- D'une part, les pectinases permettent l'extraction accrue des précurseurs aromatiques liés aux pellicules des raisins, optimisant ainsi la phase de macération pelliculaire.
- D'autre part, le renforcement des activités secondaires en β -glucosidases, permet dès la phase de macération pelliculaire la révélation des arômes liés sous forme de précurseurs aromatiques.

L'utilisation de l'enzyme **MP+** permet l'obtention de vins présentant plus d'intensité et de complexité aromatiques. Cette qualité aromatique est en outre stable dans le temps.

La qualité gustative se trouve de plus exaltée grâce à une plus grande persistance aromatique et plus de rondeur en bouche.

- ◆ **Activités enzymatiques et composition :**

- Activités : endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >40 000 nkat/g,
pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >8 000 nkat/g,
pectinelyase (EC 4.2.2.10) >900 nkat/g,
hémicellulases (EC 3.2.1.89) > 10 000 nkat/g),
 β -glucosidases (EC 3.2.1.21)> 22 000 nkat/g
- Composition: maltodextrines, pectinases, sulfate d'ammonium

DOSES D'EMPLOI

- Pour la macération pelliculaire en vinification en blanc : 2 à 4 g pour 100 kg de vendange en fonction du cépage, de la durée et de la température de macération.

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.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Microgranulés – boîtes 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.