

# Depectil CLARIFICATION

## Enzymes pectolytiques

### CLARIFICATION DES MOÛTS

#### CARACTERISTIQUES

- ◆ L'enzyme **CLARIFICATION** est une préparation de pectinases mise au point pour dégrader rapidement les pectines naturellement présentes dans les moûts.
- ◆ Elle contient les trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine méthyl-estérase et pectinolyase), présentes dans la préparation à des niveaux d'activité parfaitement adaptés à leur application en œnologie.
- ◆ Les pectinases contenues sont produites par fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger*, sur des substrats naturels.
- ◆ Cette enzyme permet :
  - une clarification rapide et efficace,
  - un débouillage à froid plus rapide,
  - une dépectinisation des moûts en flottation
  - de faciliter la clarification et la filtration des vins
  - ainsi d'obtenir plus rapidement et plus facilement un moût de meilleure qualité.
- ◆ Activités enzymatiques et composition :
  - Activités : endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >58 000 nkat/g,  
pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >12 000 nkat/g,  
pectinolyase (EC 4.2.2.10) >1 700 nkat/g
  - Composition : pectinases, sulfate d'ammonium, sorbate de potassium, bisulfite de potassium.

#### DOSES D'EMPLOI

- ◆ **Débouillage** (blancs et rosés)  
Dès le début de l'opération de débouillage :  
Selon le temps d'action, la température et le pH : 1 à 2mL/hL
- ◆ **Flottation** : 1 à 2mL/hL
- ◆ Pour les préparations liquides «dose 50 hL», les doses varient de 5 à 15mL/hL.
- ◆ Demander conseil à votre œnologue pour les doses d'utilisation dans les cas particuliers (température basse, temps d'utilisation très court).

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition.
- ◆ Précaution : ne pas utiliser de bentonite en même temps que les enzymes car elles seraient adsorbées. Bentoniter environ 1 heure après l'enzymage.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Liquide : prêt à l'emploi
  - flacon doseur de 250mL pour 250hL et 50hL,
  - flacons de 1L pour 1000hL.

## 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.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plein, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- Tenir à une température inférieure à 5°C, dès réception.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.