

Depectil **CLARIFICATION FCE**

MIT SCHWACHEM GEHALT AN CINNAMOYLESTERASE

Gereinigte pektolytische Enzyme

SPEZIELL FÜR DIE VORKLÄRUNG ENTWICKELT

EIGENSCHAFTEN

- ◆ Das Enzym **CLARIFICATION FCE** ist ein Pektinasepräparat, das entwickelt wurde, um einen schnellen Abbau der im Most natürlicher Weise vorkommenden Pektine zu ermöglichen.
- ◆ Depectil **CLARIFICATION FCE** vereint die drei pektolytischen Hauptaktivitäten (Polygalcturonase, Pektinesterase und Pektinlyase). Diese drei Enzyme sind in Depectil **CLARIFICATION FCE** vorhanden und zwar mit Aktivitätsgraden, die für ihren Einsatz im Bereich der Önologie bestens geeignet sind.
- ◆ Die in Depectil **CLARIFICATION FCE** enthaltenen Pektinasen entstehen durch die Fermentation von ausgewählten Stämmen von *Aspergillus niger* auf natürlichen Substraten.
- ◆ Unter den zahlreichen flüchtigen Bestandteilen, die das Aroma der Weine zum Ausdruck bringen, können manche für Duftfehler verantwortlich sein.
Es handelt sich insbesondere um das VINYL -4- PHENOL und das VINYL -4- GUAJAKOL. Diese können beim Aroma der Weiss- und Roséweine für eine gewisse Schwere verantwortlich sein.

Diese Verbindungen sind in den meisten Fällen in veresterter Form in den Trauben vorhanden. Durch die Wirkung eines Enzyms können die Ester in freie Phenolsäuren umgewandelt werden :
Die CINNAMOYLESTERASE (CE) ist manchmal in den klassischen Präparaten mit pektinolytischen Enzymen vorhanden.
Deshalb bietet Ihnen die Firma **MARTIN VIALATTE OENOLOGIE** zur VORKLÄRUNG ein gereinigtes pektolytisches Präparat mit einem **SEHR GERINGEN CINNAMOYLESTERASE**-Gehalt an, um die Menge an freien Phenolsäuren zu verringern und damit den Vinyl-Phenol-Gehalt der Weine niedrig zu halten.
- ◆ Der Einsatz von Depectil **CLARIFICATION FCE** ermöglicht :
 - eine schnelle und wirksame Klärung,
 - eine schnellere Kaltvorklärung,
 - eine Mostklärung durch Flotation,
 - eine bessere Klärung und ein leichteres Filtrieren der Weine.
- ◆ Durch den Einsatz von Depectil **CLARIFICATION FCE** erhält man schneller und leichter einen Most von höherer Qualität.

- ◆ Enzymatischen Aktivität und Zusammensetzung
- Aktivität : endo und exo Polygalacturonase (EC 3.2.1.15) > 29 000 nkat/g,
Pektine Methylesterasen (EC 3.1.1.11) >15 000 nkat/g,
Pektinlyase (EC 4.2.2.10) >1 600 nkat/g,
- Zusammensetzung : Maltodextrine, Pektinase.

DOSIERUNG – RICHTWERTE

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ **VORKLÄRUNG** der weissen und roséfarbenen Moste
Je nach Wirkungsdauer, Temperatur und pH-Wert das Präparat in Dosierungen von 1,5 bis 4 g/hl gleich am Anfang des Vorgangs zugeben.
- ◆ **FLOTATION** : 1 bis 2g/hL
- ◆ In den folgenden Sonderfällen wie niedrige Temperatur, sehr kurze Vorklärungszeit oder niedriger PH-Wert fragen Sie bitte bei Ihrem Önologen nach, um die einzusetzende Dosis von Depectil **CLARIFICATION FCE** zu erfahren.

GEBRAUCHSANSWEISUNG

- ◆ Depectil **CLARIFICATION FCE** in Most auflösen (circa 100g für 1L).
- ◆ Der zu behandelnden Menge zugeben und dabei dafür sorgen, dass das Produkt gut verteilt wird.

LAGERUNG

- ◆ Für die feinkörnigen Präparate :
 - Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt, an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern. Die Lagertemperatur sollte unter 25°C liegen.
 - Wird das Produkt länger als ein Jahr gelagert, sollte die Lagertemperatur zwischen +4°C und +8°C liegen.
 - Nach Öffnung der Verpackung kühl lagern und schnell aufbrauchen.

ACHTUNG

- ◆ Bentonit sollte nicht zeitgleich mit den Enzymen benutzt werden, denn sie werden vom Bentonit adsorbiert.
- ◆ Bentonit etwa 1 Stunde nach Enzymzugabe benutzen.

QUALITÄT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : die LOT Nummer befindet sich immer auf alle **CLARIFICATION FCE** Verpackungen und erlaubt die Rückverfolgbarkeit des Produktes bis zur Herkunft. Außerdem lässt sich der Weg weiter bis zum Verbraucher nachvollziehen.

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.
Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.

Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.
Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.