

Depectil **CLARIFICATION SP**

Enzymes pectolytiques

CLARIFICATION DES MOÛTS

Préparation « spéciale injection par pompe doseuse »

CARACTERISTIQUES

- ◆ L'enzyme **CLARIFICATION SP** 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 pectinelyase). Ces trois enzymes sont 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,
 - 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 :
 - Activité: endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >12 000 nkat/g,
 - pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >2500 nkat/g,
 - pectinelyase (EC 4.2.2.10) >300 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 : 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

- ◆ Préparation **prête à l'emploi** à injecter avec une **pompe doseuse** à la sortie du pressoir, au moment du remplissage de la cuve de débouillage.
- ◆ 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 en **bidon de 20 L**

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.