

Depectil ELEVAGE

Préparation enzymatique microgranulée pour améliorer la qualité organoleptique des vins élevés sur lies et leur filtrabilité.

CARACTERISTIQUES

- ♦ Au cours de la fermentation alcoolique et de l'élevage sur lies, les levures libèrent dans le moût puis dans le vin les composés constitutifs de leurs parois. Il s'agit essentiellement de glucanes et de mannoprotéines. Les glucanes ont un pouvoir colmatant lors de la filtration des vins alors que les mannoprotéines ont de nombreux effets très positifs notamment sur la stabilisation du vin (1).
- ♦ Dans le cas de vendanges contaminées par *Botrytis cinerea*, il se produit une forte libération, dans le vin, de glucanes très colmatants (2).

L'enzyme **ELEVAGE** est une préparation à base de β -glucanase qui, d'une part, optimise la libération des mannoprotéines levuriennes et, d'autre part, dégrade les glucanes à fort pouvoir colmatant. Les vins, ainsi traités, sont plus faciles à filtrer et présentent des qualités organoleptiques accrues et une meilleure stabilité.

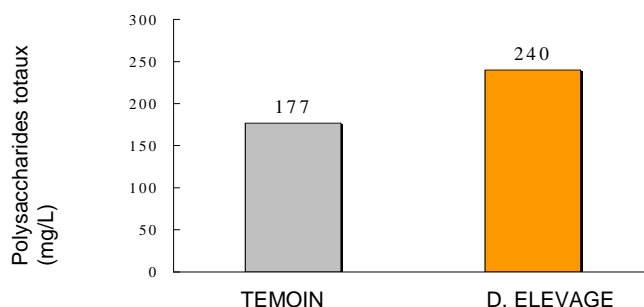
Cette enzyme est à faible teneur en activité Cinnamoyl-Estérase.

Elle permet d'obtenir plus rapidement et plus facilement des vins de meilleure qualité, ce qui est confirmé par les résultats des essais suivants :

1) ELEVAGE SUR LIES FINES, CHARDONNAY (3)

Dose : 5g/hL.
 Durée : 15 jours.
 Température : 16°C.

L'enzyme permet une extraction des polysaccharides de levures. Ces polysaccharides contribuent positivement à la rondeur des vins.

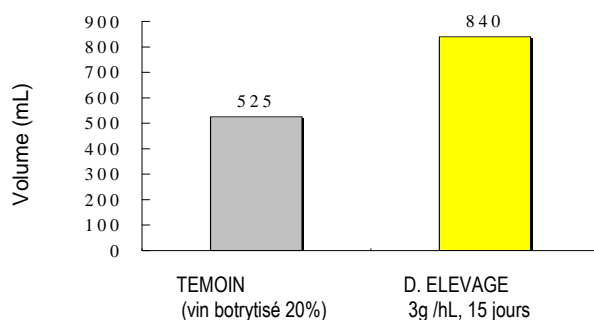


2) FILTRABILITE SUR CELLULOSE ET KIESELGUHR – Appareil de laboratoire -

Essais en laboratoire sur 1L de vin, pression 1 bar. (4)

Apport d'enzyme (dose de 3g/hL, action pendant 15 jours à 18°C)

L'enzyme améliore la filtrabilité :



- ◆ Activités enzymatiques et composition :
 - Activités : endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >11 000 nkat/g,
 - pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >6 000 nkat/g,
 - pectinolyase (EC 4.2.2.10) >700 nkat/g,
 - β-glucanases (EC 3.2.1.58) > 58 000 nkat/g
- Composition: maltodextrines, β-glucanases, pectinases

DOSE D'EMPLOI

- ◆ Filtration des vins, élevage classique : 3 à 5 g/hL
Cas de l'élevage sur lies fines (en blanc ou en rouge) : 3 à 5 g/hL
- ◆ Comme toutes les enzymes, l'activité de cette préparation est fonction de la température. Pour des températures inférieures à 12°C, il est recommandé d'augmenter ces doses.

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.
- ◆ Une durée d'action d'au moins 15 jours est nécessaire pour obtenir un effet optimum.
- ◆ Le bâtonnage accélère l'action de l'enzyme.
- ◆ Déguster à intervalles réguliers et soutirer lorsque le résultat souhaité est atteint.

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.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine : conserver 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.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) Charpentier C, Lubbers S, Leger B et Feuillat M. 1993. Effet colloïde protecteur d'extraits de parois de levures sur la stabilité tartrique d'un vin modèle. *Connaissance Vigne Vin*. Vol 27, 1, 13-22.
- (2) Dubourdieu D. 1978. Etude des polysaccharides sécrétés par *Botrytis cinerea* dans la baie de raisin. Incidence sur les difficultés de clarification des vins de vendanges pourries. Thèse de Docteur-Ingénieur, Université de Bordeaux II.
- (3) Rapport Interne **MARTIN VIALATTE OENOLOGIE**. Premier semestre 1999.
- (4) Rond-point **MARTIN VIALATTE OENOLOGIE** « Les Biotechnologies du Vin » 1999