

Depectil **EXTRA-GARDE FCE**

ENZYMES PECTOLYTIQUES ELABORATION DE VINS ROUGES A FORT POTENTIEL

CARACTERISTIQUES

- ◆ L'enzyme **EXTRA-GARDE FCE** est une préparation de pectinases pourvue d'un très large spectre d'activités complémentaires. Cette formulation spécifique permet une extraction plus poussée et une bonne stabilisation de la couleur.
- ◆ Elle permet l'obtention de vins plus complexes, très colorés et dont la structure tannique confère une bonne aptitude au vieillissement.
- ◆ Les pectinases contenues sont produites par fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger*, sur des substrats naturels.
- ◆ Cette préparation est à utiliser sur des cépages à potentiel polyphénolique élevé, ou nécessitant une extraction rapide des tanins pour une stabilisation plus rapide de la couleur :
 - soit sur des vendanges à fort potentiel, en macération longue, en vue de l'élaboration de vins de garde.
 - soit sur des vendanges partiellement altérées, afin d'extraire rapidement les tanins et la couleur en évitant l'apparition de mauvais goûts (en synergie avec **VITANIL VR**).
- ◆ Activités enzymatiques et composition :
 - Activités : endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >51 000 nkat/g,
pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >10 000 nkat/g,
pectinelyase (EC 4.2.2.10) >1 400 nkat/g,
hémicellulases (EC 3.2.1.89) > 12 000 nkat/g.
 - Composition: maltodextrines, pectinases, sulfate d'ammonium

DOSES D'EMPLOI

- ◆ La dose recommandée d'utilisation est de 2g/hL à 3g/hL.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre dans environ 10 fois son poids de moût (100g dans 1L).
- ◆ Incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Microgranulés : Boite de 100g et 250g.

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, 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.