

# Depectil **EXTRACTION FCE**

## MIT GERINGEM GEHALT AN CINNAMOYLESTERASE

### Pektolytische Enzyme

### EXTRAKTION DES INHALTS DER BEERENZELLEN

#### EIGENSCHAFTEN

- ◆ Das Enzym **EXTRACTION FCE** ist ein Pektinasepräparat, dessen Aktivitäten besonders konzentriert und ausgewogen sind. Es vereint drei pektolytische Hauptaktivitäten (Polygalacturonase, Pektinesterase und Pektinlyase) zu einem für diesen Einsatz optimalen Aktivitätsgrad.

Die in **EXTRACTION FCE** natürlicher Weise vorhandenen Cellulasen- und Hemicellulasenaktivitäten führen dazu, die Wirkung der Pektinasen zu verstärken und zu ergänzen, und zwar indem sie zur Zerstörung des Zellgewebes beitragen.

- ◆ Unter den zahlreichen flüchtigen Bestandteilen, die das Aroma der Weine zum Ausdruck bringen, können manche für Dufffehler verantwortlich sein.

Es handelt sich insbesondere um das VINYL -4- PHENOL und das VINYL -4- GUAJAKOL. Diese können bei dem 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, um die Menge an freien Phenolsäuren zu verringern und damit den Vinyl-Phenol-Gehalt der Weine niedrig zu halten.

- ◆ Das Enzym **EXTRACTION FCE** ist also ein Enzym, das besonders geeignet ist für :
  - die Maischegärung bei weißem Lesegut: Bukett, volles Aroma und Körper
  - die Gärung bei der Rotweinbereitung : Extraktion und Stabilisierung der Farbe, der Struktur und der Aromen des Weins.
- ◆ Enzymatischen Aktivität und Zusammensetzung
  - Aktivität : endo und exo Polygalacturonase (EC 3.2.1.15) > 36 000 nkat/g,  
Pektine Methylesterasen (EC 3.1.1.11) >14 000 nkat/g,  
Pektinlyase (EC 4.2.2.10 ) >2 100 nkat/g,
  - Zusammensetzung : Maltodextrine, Pektinase.

## DOSIERUNG – RICHTWERTE

- ◆ Rotes Lesegut/traditionelle Gärung im Gärkeller :
  - Extraktion und Stabilisierung der Farbe
  - Verbesserung des Kelternsje nach Rebsorte, Dauer und Gärtemperatur : **von 2 bis 4 g/100 kg**
  
- ◆ Weißes Lesegut :
  - Maischegärung
  - Verbesserung des Kelternsje nach Rebsorte, Dauer und Gärtemperatur : **von 2 bis 4 g/100 kg**

## ANWENDUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
  
- ◆ In Most auflösen (circa 100 g für 1 L).
- ◆ Der zu behandelnden Menge zugeben und dabei dafür sorgen, dass das Produkt gut verteilt wird.

## 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.