

# Depectil **EXTRACTION FCE**

## A FAIBLE TENEUR EN CINNAMOYL ESTERASE

### Enzymes pectolytiques

### EXTRACTION DU CONTENU DES CELLULES DU RAISIN

#### CARACTERISTIQUES

- ◆ L'enzyme **EXTRACTION FCE** est une préparation de pectinases dont les activités sont particulièrement concentrées et équilibrées. Elle renferme les trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine méthyl-estérase et pectinelyase) à un niveau optimal d'activité pour cette application.

Les activités cellulases et hémicellulases naturellement présentes viennent renforcer et compléter l'action des pectinases en participant à la destruction des tissus cellulaires.

Parmi les nombreux constituants volatils participant à l'arôme des vins, certains peuvent être responsables de défauts olfactifs. Ce sont notamment le vinyl-4-phénol et le vinyl-4-gaïacol. Dans les raisins, ces composés sont majoritairement sous forme estérifiée. Les esters peuvent être transformés en acides phénols libres par l'action d'une enzyme : la cinnamoyl estérase (CE) qui est parfois présente dans les préparations d'enzymes pectinolytiques classiques.

Aussi, pour réduire la quantité d'acides phénols libres et donc limiter la teneur en vinyl-phénols des vins, **Martin Vialatte Cœnologie** vous propose pour l'extraction une préparation pectolytique purifiée avec une très faible teneur en cinnamoyl estérase.

- ◆ Cette enzyme est donc particulièrement adaptée pour :
  - La macération pelliculaire en vendange blanche : arôme, ampleur et gras du vin.
  - La macération en vinification en rouge : extraction et stabilisation de la couleur, structure et arômes du vin.
- ◆ Activités enzymatiques et composition :
  - Activités : endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >36 000 nkat/g,  
pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >14 000 nkat/g,  
pectinelyase (EC 4.2.2.10) >2 100 nkat/g
  - Composition: maltodextrines, pectinases

#### DOSES D'EMPLOI

- ◆ Vendanges rouges / cuvaison traditionnelle :
  - Extraction et stabilisation de la couleur
  - Amélioration du pressurageselon le cépage, la durée et la température de cuvaison : - **2 à 4 g/100 kg**
- ◆ Vendanges blanches :
  - Macération pelliculaires
  - Amélioration du pressurageselon le cépage, la durée et la température de cuvaison : - **2 à 4 g/100 kg**

- ◆ Demander conseil à votre œnologue pour les doses d'utilisation dans les cas particuliers : température basse, temps d'utilisation très court.

### 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.

### CONDITIONNEMENT

- ◆ Microgranulés : dissolution facile - boîte de 100 g et 250 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, 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.