

# Depectil **THERMO 1-2**

**ENZYMES PECTOLYTIQUES LIQUIDES SPECIFIQUES AUX TECHNIQUES DE CHAUFFAGE DE LA VENDANGE : AMELIORATION DE L'EXTRACTION, DU RENDEMENT AU PRESSURAGE, AINSI QUE DE LA FILTRABILITE DU MOUT.**

## CARACTERISTIQUES

- ◆ L'enzyme **THERMO 1-2** se présente sous la forme de deux préparations enzymatiques destinées à l'optimisation des procédés de vinification mettant en œuvre des techniques de chauffage de la vendange, telles que la thermovinification, la flash-détente ou la macération pré-fermentaire à chaud, grâce à un apport en deux temps :
  - **THERMO 1** : à appliquer sur la vendange dès la réception, pour une meilleure extraction des polyphénols.
  - **THERMO 2** : à appliquer avant le pressurage sur le moût en phase de refroidissement ou au moment de la détente pour optimiser l'égouttage, le pressurage et la filtration ultérieure.
- ◆ Les préparations enzymatiques **THERMO 1** et **THERMO 2** présentent des profils d'activités pectolytiques distincts et spécifiques du stade d'application.
- ◆ Les tests effectués dans notre laboratoire d'enzymologie nous ont permis de choisir **THERMO 1** et **THERMO 2** pour leur efficacité à haute température.
- ◆ Grâce à un apport séquentiel sur des procédés mettant en œuvre les techniques de chauffage de la vendange, l'enzyme **THERMO 1-2** permet :
  - une meilleure extraction et stabilisation de la matière colorante,
  - un meilleur rendement en jus au pressurage,
  - une filtration plus rapide et plus qualitative des moûts
  - une meilleure efficacité des collages sur vins.
- ◆ Activités enzymatiques et composition :
  - Activités :
    - pour **THERMO 1**, endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) > 58 000 nkat/g,
    - pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >12 000 nkat/g,
    - pectinelyase (EC 4.2.2.10) >1 700 nkat/g ;
    - pour **THERMO 2**, endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >23 000 nkat/g,
    - pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >4 800 nkat/g,
    - pectinelyase (EC 4.2.2.10) >700 nkat/g
  - Composition: pectinases, sulfate d'ammonium, sorbate de potassium, bisulfite de potassium

## DOSES D'EMPLOI

- ◆ **THERMO 1** : 1 à 1,5mL/100 kg
- ◆ **THERMO 2** : 1 à 1,5mL/100 kg

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Appliquer **THERMO 1** sur la vendange à la réception.
- ◆ Appliquer **THERMO 2** avant le pressurage sur le moût en phase de refroidissement ou au moment de la détente.

- ◆ Remarques :

Pour chacune des préparations enzymatiques, effectuer une dissolution dans 10 fois son poids d'eau ou de moût et incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition.

L'optimum d'activité de **THERMO 1** et **THERMO 2** se situe à des températures comprises entre 50°C et 60°C, plage de températures auxquelles sont soumis successivement la vendange ou le moût, pendant les phases de chauffage et de refroidissement.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Produit liquide, prêt à l'emploi.

- ◆ Pack de 2 L comprenant :

- un flacon de 1 L de **THERMO 1**
- un flacon de 1 L de **THERMO 2**

## 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, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Tenir au froid (température inférieure à 5°C) dès réception
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement