

## ENZYMES DEPECTIL® POUR L'ELABORATION DES VINS BLANCS ET ROSES

OBJECTIF RECHERCHE	MOMENT ET LIEU D'ADDITION DE L'ENZYME	ENZYME RECOMMANDEE ET DOSE D'UTILISATION	TEMPS D'ACTION
* Macération pelliculaire : extraction et libération des arômes variétaux, pour les rosés extraction aussi de la couleur	Sur la vendange entière, au remplissage du pressoir pneumatique ou de la cuve où aura lieu la macération	<b>DEPECTIL MP +</b> : 2 à 4 g/100 kg.	6 heures à 48 heures
* Extraction du jus, et pour les rosés aussi de la couleur * Amélioration du pressurage	Sur la vendange foulée ou non avant le pressurage	<b>DEPECTIL EXTRACTION</b> : 2 à 4 mL/ 100 kg Ou <b>DEPECTIL EXTRACTION FCE</b> : 2 à 4 g/100 kg.	30 minutes à 3 heures
* Amélioration du débouillage statique	Dans le moût, après pressurage	> Pour des moûts riches en pectines : <b>DEPECTIL CLARIFICATION</b> : 1 à 2 mL/hL Ou <b>DEPECTIL CLARIFICATION FCE</b> : 1,5 à 4 g/hL. > Pour des moûts difficiles à clarifier en particulier acides <b>DEPECTIL EASY CLAR 32 FCE</b> : 2 à 4 g/hL > Pour des moûts de teneur moyenne en pectines : PECTILYSE WHITE : 1 à 2 g/hL	4 heures à 12 heures  6 heures à 12 heures  4 heures à 12 heures
* Amélioration de la flottation	Dans le moût, après pressurage, avant flottation	> Pour des moûts riches en pectines : <b>DEPECTIL CLARIFICATION</b> : 1 à 2 mL/hL Ou <b>DEPECTIL CLARIFICATION FCE</b> : 1 à 2 g/hL. > Pour des moûts de teneur moyenne en pectines : PECTILYSE WHITE : 1 à 2 g/hL	2 heures à 4 heures
* Clarification * Elimination des pectines résiduelles * Préparation au collage et à la filtration	Dans le moût, en fin de fermentation alcoolique	<b>DEPECTIL CLARIFICATION</b> : 1 à 2 mL/hL Ou <b>DEPECTIL CLARIFICATION FCE</b> : 1,5 à 4 g/hL.	12 heures à 24 heures
* Libération des constituants aromatiques	Dans le moût, en fin de fermentation alcoolique.	<b>DEPECTIL Ar</b> : 5 à 10 g/hL.	2 à 3 semaines
* Optimisation de l'élevage sur lies * Amélioration de la filtrabilité, en particulier des vins issus de vendanges botrytisées.	Dans le moût en fin de fermentation alcoolique	<b>DEPECTIL ELEVAGE</b> : 3 à 5 g/hL.	15 jours minimum, action améliorée par le bâtonnage

134/09

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.  
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.  
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

## ENZYMES DEPECTIL® POUR L'ELABORATION DES VINS ROUGES

OBJECTIF RECHERCHE	MOMENT ET LIEU D'ADDITION DE L'ENZYME	ENZYME RECOMMANDEE ET DOSE D'UTILISATION	TEMPS D'ACTION
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Extraction optimale du contenu intra-cellulaire</li> <li>* Elaboration de vins rouges de garde.</li> </ul>	Dans la vendange pendant le remplissage de la cuve	<b>DEPECTIL EXTRA-GARDE FCE</b> : 2 à 3 g/100 kg	Correspond à la durée de macération.
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Extraction du contenu des cellules du raisin en particulier des anthocyanes et des polyphénols</li> <li>* Macération traditionnelle de moins de 8 jours</li> </ul>	Dans la vendange pendant le remplissage de la cuve	<b>DEPECTIL EXTRACTION</b> : 1 à 3 mL/ 100 kg ou <b>DEPECTIL EXTRACTION FCE</b> : 1 à 3 g/100 kg.  <b>PECTILYSE RED</b> : 2 à 3 g/100 kg	3 à 4 jours
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Optimisation des techniques de chauffage de la vendange : thermovinification, flash-détente, macération préfermentaire à chaud</li> <li>- meilleur extraction et stabilisation de la matière colorante</li> <li>- meilleur rendement au pressurage</li> <li>- clarification facile et rapide des moûts lors de la filtration</li> <li>- meilleure efficacité des collages sur les vins</li> </ul>	<b>DEPECTIL THERMO 1</b> : sur la vendange dès la réception, pour une meilleure extraction des polyphénols.  <b>DEPECTIL THERMO 2</b> : 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.	<b>DEPECTIL THERMO 1-2</b> <b>avec</b> <b>DEPECTIL THERMO 1</b> : 1 à 1,5 mL/100 kg <b>DEPECTIL THERMO 2</b> : 1 à 1,5 mL/100 kg	Adapté aux moments et lieux d'additions indiqués pour chacune des préparations enzymatiques composant l'enzyme DEPECTIL THERMO 1-2
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Clarification des vins nouveaux et de presse</li> <li>* Préparation au collage et à la filtration</li> </ul>	Sur le moût , en fin de fermentation alcoolique.	<b>DEPECTIL CLARIFICATION</b> : 1 à 3 mL/hL Ou <b>DEPECTIL CLARIFICATION FCE</b> : 1,5 à 3 g/hL.	12 heures à 24 heures
<u>Cas des vendanges botrysées :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Extraction optimale des polyphénols</li> <li>* Stabilisation de la couleur en synergie avec les tanins</li> <li>* Amélioration de la filtrabilité</li> </ul>	Dans la vendange pendant le remplissage de la cuve  Dans le moût en fin de fermentation alcoolique	<b>DEPECTIL EXTRACTION FCE</b> : 1 à 2 g/100 kg. <b>et</b> <b>VITANIL VR</b> ou <b>SUBLITAN VINIF</b> : 20-30 g/100 kg  <b>puis</b> <b>DEPECTIL ELEVAGE</b> : 3 à 5 g/hL.	4 heures à 12 heures  15 jours minimum

**Pour l'élaboration des vins rouges comme des vins blancs et rosés, les doses et les temps d'action ne sont qu'indicatifs. Ils peuvent varier en fonction du pH, de la température et de l'objectif.**

134/09

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.  
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.  
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.