

ENZIMAS DEPECTIL, PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS

OBJETIVO DESEADO	MOMENTO Y LUGAR DE ADICIÓN DE LA ENZIMA	ENZIMA RECOMENDADA Y DOSIS	TIEMPO DE ACCIÓN
* Maceración pelicular: extracción y liberación de los aromas varietales. En rosados, también extracción del color.	Sobre la vendimia entera, durante el llenado de la prensa neumática o del depósito donde tendrá lugar la maceración	DEPECTIL MP +: 2 a 4 g / 100 kg.	6 a 48 horas
* Extracción del mosto, y en rosados también del color * Mejora del prensado	Sobre la vendimia, estrujada o no, antes del prensado	DEPECTIL EXTRACTION: 2 a 4 mL / 100 kg o DEPECTIL EXTRACTION FCE: 2 a 4 g / 100 kg.	30 minutos a 3 horas
* Mejora del desfangado estático	En el mosto , después del prensado	> Para mostos ricos en pectinas: DEPECTIL CLARIFICATION: 1 a 2 mL/hL o DEPECTIL CLARIFICATION FCE: 1,5 a 4 g/hL. > Para mostos difíciles de clarificar, particularmente ácidos DEPECTIL EASY CLAR 32 FCE: 2 a 4 g/hL > Para mostos con una concentración mediana de pectinas: PECTILYSE WHITE: 1 a 2 g/hL	4 a 12 horas 6 a 12 horas 4 a 12 horas
* Mejora de la flotación	En el mosto, después del prensado, antes de la flotación	> Para mostos ricos en pectinas: DEPECTIL CLARIFICATION: 1 a 2 mL/hL o DEPECTIL CLARIFICATION FCE: 1 a 2 g/hL. > Para mostos con una concentración mediana de pectinas: PECTILYSE WHITE: 1 a 2 g/hL	2 a 4 horas
* Clarificación * Eliminación de las pectinas residuales * Preparación para la clarificación y la filtración	En el mosto, al final de la fermentación alcohólica	DEPECTIL CLARIFICATION: 1 a 2 mL/hL o DEPECTIL CLARIFICATION FCE: 1,5 a 4 g/hL.	12 a 24 horas
* Liberación de los constituyentes aromáticos	En el mosto, al final de la fermentación alcohólica	DEPECTIL Ar: 5 a 10 g/hL.	2 a 3 semanas
* Optimización de la crianza sobre lías * Mejora la filtrabilidad, en particular la de los vinos procedentes de uvas con botrytis.	En el mosto, al final de la fermentación alcohólica	DEPECTIL ELEVAGE: 3 a 5 g/hL.	15 días como mínimo. Acción mejorada con un <i>bâtonnage</i>

ENZYMES DEPECTIL, PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS

OBJETIVO DESEADO	MOMENTO Y LUGAR DE ADICIÓN DE LA ENZIMA	ENZIMA RECOMENDADA Y DOSIS	TIEMPO DE ACCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> * Extracción óptima del contenido intracelular * Elaboración de vinos tintos de guarda. 	Sobre la vendimia, durante el llenado del depósito	DEPECTIL EXTRA-GARDE FCE: 2 a 3 g/100 kg	Corresponde a la duración de la maceración.
<ul style="list-style-type: none"> * Extracción del contenido de las células de las uvas, en particular antocianos y polifenoles * Maceración tradicional de menos de 8 días 	Sobre la vendimia, durante el llenado del depósito	DEPECTIL EXTRACTION: 1 a 3 mL/ 100 kg o DEPECTIL EXTRACTION FCE: 1 a 3 g/100 kg. PECTILYSE RED: 2 a 3 g/100 kg	3 a 4 días
<ul style="list-style-type: none"> * Optimización de la técnica de calentado de la vendimia: termovinificación, <i>flash-détente</i>, maceración prefermentativa en caliente - mejor extracción y estabilización de la materia colorante - mejor rendimiento en el prensado - clarificación fácil y rápida del mosto en la filtración - mayor eficacia en la clarificación del vino 	DEPECTIL THERMO 1: sobre la vendimia, desde su recepción, para una mejor extracción de los polifenoles. DEPECTIL THERMO 2: antes del prensado, sobre el mosto en fase de enfriamiento, o antes del aumento de presión, para optimizar el escurrido, el prensado y la filtración posterior.	DEPECTIL THERMO 1-2 con DEPECTIL THERMO 1: 1 a 1,5 mL/100 kg DEPECTIL THERMO 2: 1 a 1,5 mL/100 kg	Adaptado al momento y lugar de adición indicados para cada una de las preparaciones enzimáticas que componen la enzima DEPECTIL THERMO 1-2
<ul style="list-style-type: none"> * Clarificación de vinos jóvenes y de prensa * Preparación para la clarificación y la filtración 	En el mosto, al final de la fermentación alcohólica.	DEPECTIL CLARIFICATION: 1 a 3 mL/hL o DEPECTIL CLARIFICATION FCE: 1,5 a 3 g/hL.	12 a 24 horas
<u>Caso de vendimias con botrytis:</u> <ul style="list-style-type: none"> * Extracción óptima de los polifenoles * Estabilización del color, en sinergia con los taninos * Mejora la filtrabilidad 	Sobre la vendimia, durante el llenado del depósito En el mosto, al final de la fermentación alcohólica	DEPECTIL EXTRACTION FCE: 1 a 2 g/100 kg. y VITANIL VR o SUBLITAN VINIF: 20-30 g/100 kg y después DEPECTIL ELEVAGE: 3 a 5 g/hL.	4 a 12 horas 15 días como mínimo

En la elaboración de vinos tintos, igual que en vinos blancos y rosados, las dosis y los tiempos de acción son sólo indicativos. Pueden variar en función del pH, la temperatura y el objetivo.