

DEPECTIL®

EXTRACTION FCE

Enzima pectolitico purificato

Per l'estrazione del contenuto dalle cellule dell'uva.

--- PROPRIETA E CARATTERISTICHE ---



DEPECTIL EXTRACTION FCE è una preparazione di pectinasi in cui le attività enzimatiche sono particolarmente concentrate e bilanciate. Contiene i tre principali enzimi pectolitici (poligalatturonasi, pectin-metil-esterasi e pectin-liasi) a concentrazioni ed attività ottimali per questa applicazione.

Le attività cellulasiche ed emicellulasiche, naturalmente presenti in questa preparazione enzimatica, rinforzano e complementano l'azione delle pectinasi contribuendo a disgregare le pareti cellulari.

- * Applicazioni:
 - Macerazioni di uve rosse: estrazione e stabilizzazione del colore, struttura e aroma.
 - Macerazioni pellicolari di uve bianche: aroma, ricchezza e corpo dei vini.
- * Tra i vari composti volatili coinvolti nell'aroma del vino, alcuni possono causare difetti. Tra questi vi sono il 4-etil-fenolo e il 4-etil-guaiacolo. Nell'uva, questi composti si trovano principalmente nella forma esterificata, gli esteri possono essere trasformati nei fenoli liberi corrispondenti dall'attività cinnamil-esterasica (CE), che si può a volte ritrovare in preparazioni enzimatiche pectolitiche classiche.
- * DEPECTIL EXTRACTION FCE è una preparazione pectolitica purificata con livelli estremamente bassi di cinnamil-esterasi.



--- DOSE D'IMPIEGO ---

Vinificazione tradizionale di uve rosse:

- Estrazione e stabilizzazione del colore.
- Migliore pressatura, secondo la varietà e in base alla durata e temperatura della macerazione:
 - 2-3 g/100 kg

Uve bianche:

- Macerazione pellicolare
- Migliore pressatura, secondo la varietà e in base alla durata e temperatura della macerazione:
 - 2-3 g/100 kg

--- CONSIGLI DI UTILIZZO ---

- Dissolvere in un volume di mosto pari a 10 volte il peso (100 g in 1 litro)
- Aggiungere al volume da trattare e mescolare accuratamente.

ATTENZIONE: Non usare bentonite contemporaneamente agli enzimi perché questa tende ad assorbirli. Usare la bentonite circa un'ora dopo gli enzimi.

--- CONFEZIONI ---

Microgranuli: barattoli da 250g.

--- CONSERVAZIONE ---

- Confezione intera e chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto ed esente da odori, al riparo dalla luce e ad una temperatura inferiore a 25°C. Se si intende conservare il prodotto per più di un anno mantenere la temperatura di conservazione a 4°C-8°C
- Confezione aperta: mantenere refrigerato e consumare velocemente dopo l'apertura.

Prodotto da Danstar, distribuito da:



Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse non devono comunque essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.

