

DEPECTIL®

ELEVAGE

Preparazione enzimatica in microgranuli per migliorare la qualità organolettica e la filtrabilità dei vini affinati sulle fecce.



--- PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE ---

- * Nel corso della fermentazione alcolica e dell'affinamento sulle fecce, i lieviti liberano nel mosto e poi nel vino i composti che compongono la parete cellulare. Si tratta principalmente di glucani e mannoproteine.

- * **DEPECTIL ELEVAGE** è una preparazione a base di β -glucanasi che è in grado contemporaneamente di ottimizzare la liberazione di mannoproteine del lievito e degradare i glucani a forte potere colmatante. I vini ottenuti sono più facili da filtrare e presentano qualità organolettiche migliorate e maggiore stabilità.

Questo enzima permette di ottenere più rapidamente e più facilmente vini di qualità, come confermato dai risultati delle prove seguenti:

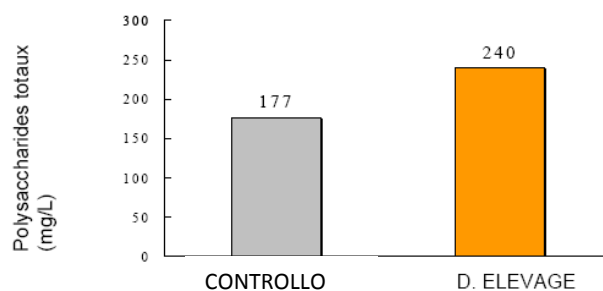
1) AFFINAMENTO SU FECCE FINI, CHARDONNAY

I glucani hanno un effetto colmatante per la filtrazione dei vini, mentre le mannoproteine hanno numerosi effetti positivi, in particolare sulla stabilizzazione dei vini

Dose: 5 g/hL.

Durata: 15 giorni.

Temperatura: 16°C.



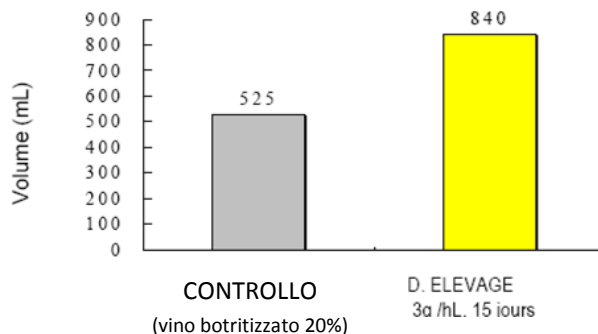
L'enzima permette l'estrazione di polisaccaridi del lievito, che contribuiscono positivamente alla rotondità dei vini.

2) FILTRABILITA' SU CELLULOSA E KIESELGUHR – *Apparecchio di laboratorio* -

In particolare, nel caso di uve contaminate da *Botrytis cinerea*, si verifica un forte rilascio nel vino di glucani colmatanti.

Prove di laboratorio su 1 l di vino, pressione 1 bar. Trattamento con enzima: dose 3 g/hL, durata 15 giorni, T°18°C.

L'enzima migliora la filtrabilità.



--- DOSE D'IMPIEGO ---

Filtrazione dei vini, affinamento classico: **3 - 5 g/hL**

Affinamento su fecce fini (bianco o rosso): **3 - 5 g/hL**

Come per tutti gli enzimi, l'attività di questo preparato è funzione della temperatura: per temperature inferiori a 12°C si raccomanda di aumentare le dosi.

--- CONSIGLI DI UTILIZZO ---

- Dissolvere il prodotto in un volume di mosto pari a 10 volte il suo peso (100 g: 1 L)
- Incorporare al vino e mescolare accuratamente per assicurare una corretta omogeneizzazione
- Si raccomanda un tempo di azione della durata di almeno 15 giorni per ottenere l'effetto ottimale.
- Il batonnage accelera l'effetto dell'enzima.
- Degustare a intervalli regolari e travasare quando si è ottenuto l'effetto desiderato..

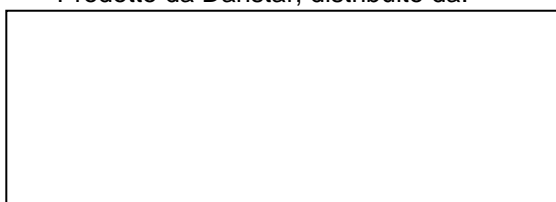
--- CONFEZIONI ---

Microgranuli – barattoli da 100 g

--- CONSERVAZIONE ---

- Confezione intera e chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto e 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.

