

DEPECTIL®

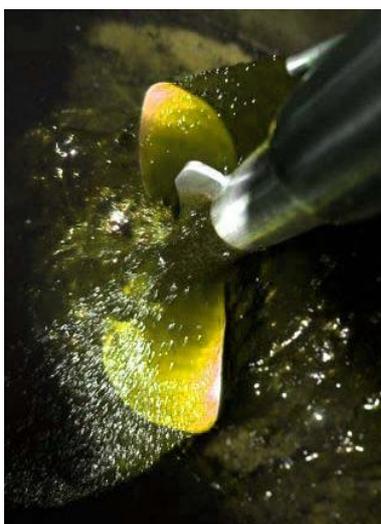
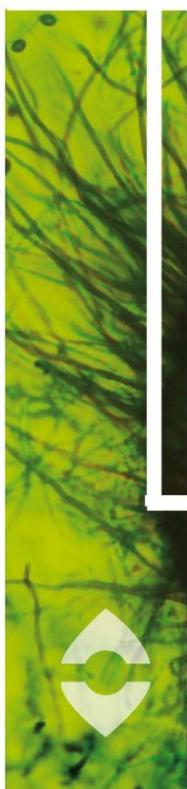
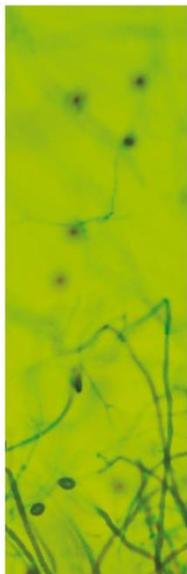
AR

Enzima pectolitico Per il rilascio dei composti aromatici nel vino

--- PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE ---

- * **DEPECTIL AR** è formulato specificamente per migliorare la qualità del vino.
 - ottimizza la chiarifica del mosto
 - facilita le successive filtrazioni
 - aumenta l'espressione degli aromi varietali grazie al rilascio dei terpenoli aromatici dai loro precursori (terpen-glicosidi) naturalmente presenti nei mosti.

- * La maggior parte delle varietà d'uva, aromatiche e non, contiene aromi in forma glicosidata che risultano più abbondanti degli aromi liberi. Analisi sui composti glicosidici hanno mostrato che le loro quantità differiscono enormemente da una varietà all'altra (per esempio, il Moscato contiene molti precursori mentre l'Ugni Blanc molto pochi).
- * **DEPECTIL AR**, è formulato specificamente per rilasciare i composti aromatici dai precursori presenti nel mosto, grazie alla sua elevata attività secondaria beta-glucosidasica.



DEPECTIL®

AR

--- DOSE D'IMPIEGO ---

Vini bianchi e rosati: 5–10 g/hL (massimo: 10 g/hL).

Usare la dose massima per i vini dolci.

Aggiunta a fine fermentazione. Tempo di contatto: 2–3 settimane.

--- CONSIGLI DI UTILIZZO ---

- Dissolvere il prodotto in un volume pari a 10 volte il suo peso (100 g: 1 L)
- Aggiungere alla vasca da trattare alla fine della fermentazione e mescolare accuratamente.
- Attenzione: la Bentonite interferisce con l'azione di **DEPECTIL AR**.

--- CONFEZIONI ---

Microgranuli – barattolo 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.

