

# DEPECTIL®

## EXTRA GARDE FCE

### Enzima pectolitico purificato

### Per la produzione di vini ad alto potenziale di invecchiamento



#### --- PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE ---

- \* **DEPECTIL EXTRA-GARDE FCE** è una preparazione di pectinasi con un'ampia gamma di attività tra loro complementari. Questa specifica formulazione permette di ottenere estrazione e stabilizzazione del colore ottimale.
  - \* Favorisce inoltre l'ottenimento di vini più complessi e di maggiore intensità colorante, a cui la struttura tannica conferisce un alto potenziale di invecchiamento.
- 
- \* Le pectinasi contenute in questo enzima sono prodotte dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger* su substrati naturali.
  - \* Questa preparazione enzimatica è adatta all'uso su vini con elevato potenziale polifenolico o su vini che richiedono una rapida estrazione dei tannini per una stabilizzazione del colore più veloce, in particolare:
    - uve di alta qualità che subiscono una lunga macerazione per la produzione di vini da invecchiamento, o
    - uve parzialmente alterate, da cui si vogliono estrarre rapidamente tannini e colore ed evitare così lo sviluppo di aromi indesiderati.



# DEPECTIL®

EXTRA  
GARDE FCE

## --- DOSE D'IMPIEGO ---

Dosaggio raccomandato: 2–3 g per 100 kg d'uva

## --- 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.

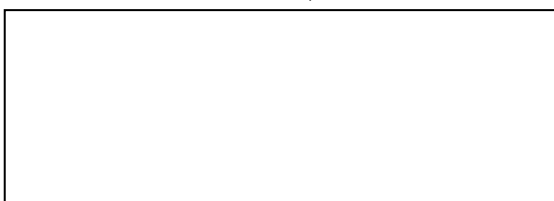
## --- CONFEZIONI ---

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.*

