DEPECTIL® AR

ß-glucosidase. Exprime le potentiel aromatique en augmentant la teneur en arômes variétaux.

1 CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES

Par sa composition spécifique, **DEPECTIL® AR** améliore la qualité du vin :

- en favorisant la clarification du moût,
- en facilitant la filtration ultérieure du vin,
- en augmentant la teneur en arômes variétaux par la libération des terpénols aromatiques à partir de précurseurs (glycosides terpéniques) naturellement présents dans le moût.

La plupart des cépages, aromatiques ou non, renferment de tels composés. La quantité d'arômes sous forme de « glycosides » peut être plus abondante que la part d'arômes libres. Des analyses de teneurs en glycosides ont montré que les proportions varient beaucoup d'un cépage à l'autre. Par exemple, le Muscat contient beaucoup de précurseurs alors que l'Ugni blanc en contient peu.

DEPECTIL® AR, grâce à sa composition spécifique, libère des constituants aromatiques à partir des précurseurs présents dans le moût.

2 DOSE ET MODE D'EMPLOI

A appliquer en fin de fermentation alcoolique à une dose de 3 à 5 g/hL. Laisser agir 2 à 3 semaines.
Pour les vins doux, appliquer la dose maximale.

- Dissoudre dans environ 10 fois son poids de vin (100 g dans 1 L)
- Incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition

Précaution : la bentonite stoppe l'action de l'enzyme ; bentoniter 2 h après l'enzymage.

3 CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Microgranulés (dissolution facile) : boite de 100 g.

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Tenir à une température inférieure à 25°C.
Pour la conservation d'une année sur l'autre : stocker entre +4 et +8°C.
Emballage ouvert : conserver au froid et utiliser rapidement.

Produit de Danstar
Distribué par :

Les informations figurant dans cette documentation sont vraies et exactes à notre connaissance mais sont fournies à titre de référence sans aucune garantie expresse ou implicite. Danstar ne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.