# DEPECTIL® EASY CLAR 32 FCE

**Enzyme pectolytique purifiée. Débourbage des moûts blancs et rosés difficiles.**

## 1 CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES

**DEPECTIL® EASY CLAR 32 FCE** est une préparation de pectinases mise au point pour dégrader rapidement les pectines naturellement présentes dans les moûts.

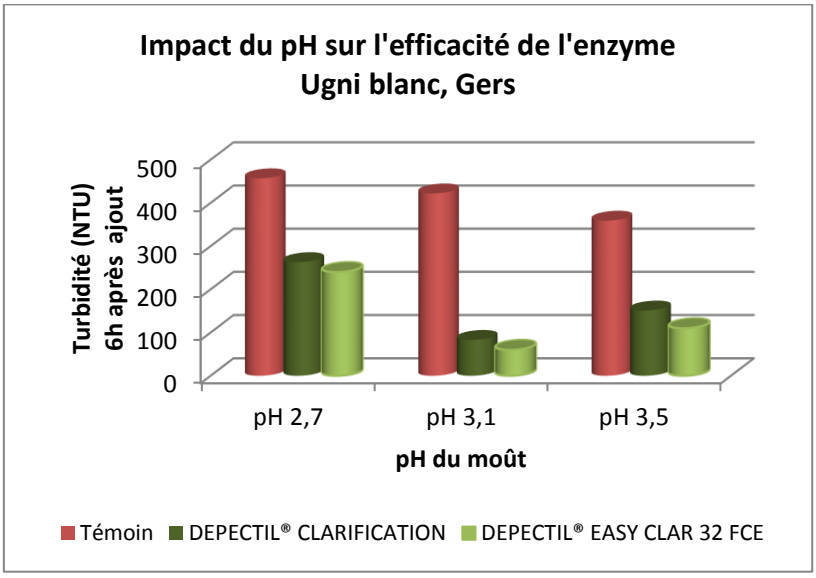
**DEPECTIL® EASY CLAR 32 FCE** a été sélectionnée pour son spectre d'activités très concentrées en PG (polygalacturonase), PE (pectine méthyl-estérase) et PL (pectinelyase), les trois activités pectolytiques principales. Cette préparation enzymatique convient spécifiquement à la clarification des moûts blancs ou rosés difficiles (cépages naturellement riches en pectines, « vendanges mécaniques », pH bas, etc.).

Les essais réalisés en laboratoire et en cave (sur Ugni Blanc dans le Gers et les Charentes, sur Muscat en Alsace) ont validé ses performances sur des moûts réputés comme étant difficiles à clarifier.

Les pectinases contenues sont produites par fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger*, sur des substrats naturels.

C Cette enzyme permet d'obtenir plus rapidement un moût de meilleure qualité grâce à :

- une clarification rapide et efficace des moûts difficiles,
- un débourbage à froid plus rapide,
- une filtration des vins facilitée.




**DEPECTIL® EASY CLAR 32 FCE** ne contient pas d'activité cinnamoyl estérase (CE) pouvant nuire à l'arôme des vins (formation de phénols volatils).

## 2 DOSE ET MODE D'EMPLOI

A ajouter dès le début de l'opération de débourbage des moûts blancs et rosés.
Dose : 2 à 4 g/hL selon le temps d'action, la température et le pH
Demander conseil à votre œnologue pour les doses d'utilisation dans les cas particuliers (température basse, temps d'utilisation très court).

- Dissoudre dans environ 10 fois son poids de moût (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 et 250 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.*