DEPECTIL® ELEVAGE

Préparation enzymatique microgranulée pour améliorer la qualité organoleptique des vins élevés sur lies et leur filtrabilité.

1 CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES

Au cours de la fermentation alcoolique et de l'élevage sur lies, les levures libèrent dans le moût puis dans le vin les composés constitutifs de leurs parois. Il s'agit essentiellement de glucanes et de mannoprotéines. Les glucanes ont un pouvoir colmatant lors de la filtration des vins alors que les mannoprotéines ont de nombreux effets très positifs notamment sur la stabilisation du vin.

Dans le cas de vendanges contaminées par *Botrytis cinerea*, il se produit une forte libération, dans le vin, de glucanes très colmatants.

DEPECTIL® ELEVAGE est une préparation à base de β-glucanase qui, d'une part, optimise la libération des mannoprotéines levuriennes et, d'autre part, dégrade les glucanes à fort pouvoir colmatant. Les vins, ainsi traités, sont plus faciles à filtrer et présentent des qualités organoleptiques accrues et une meilleure stabilité. Cette enzyme est à faible teneur en acticité cinnamoyl-estérase.

Elle permet d'obtenir plus rapidement et plus facilement des vins de meilleure qualité, ce qui est confirmé par les résultats des essais suivants :

➜ ELEVAGE SUR LIES FINES, CHARDONNAY

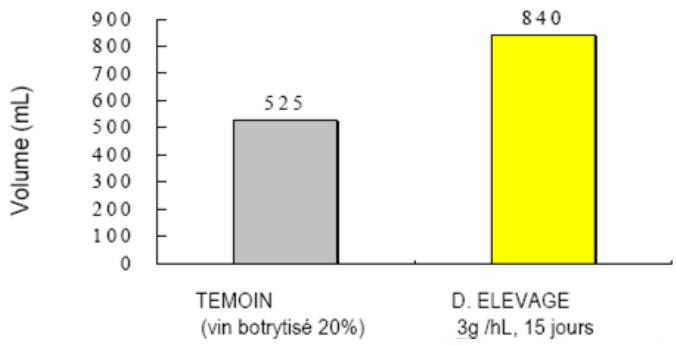
Dose : 5 g/hL

Durée : 15 jours

Température : 16°C

L'enzyme permet une extraction des polysaccharides de levures. Ces polysaccharides contribuent positivement à la rondeur des vins.

➜ **FILTRABILITE SUR CELLULOSE ET KIESELGUHR (*Appareil de laboratoire*)**



Dose : 3 g/hL

Durée : 15 jours

Température : 18°C

Essais en laboratoire sur 1 L de vin, pression 1 bar. L'enzyme améliore la filtrabilité.

2 DOSE ET MODE D'EMPLOI

A ajouter en début d'élevage à une dose de 3 à 5 g/hL selon le temps d'action, la température et le pH.
Pour des températures inférieures à 12°C, il est recommandé d'augmenter ces doses.

- Dissoudre dans environ 10 fois son poids de moût (100 g dans 1 L)
- Incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition
- Une durée d'action d'au moins 12 jours est nécessaire pour obtenir un effet optimum
- Le bâtonnage accélère l'action de l'enzyme
- Déguster à intervalles réguliers et soutirer lorsque le résultat souhaité est atteint

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.