# DEPECTIL® EXTRACTION FCE

**Enzyme pectolytique purifiée. Extraction du contenu des cellules du raisin.**

## 1 CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES

**DEPECTIL® EXTRACTION FCE** est une préparation de pectinases dont les activités sont particulièrement concentrées et équilibrées. Elle renferme les trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine méthyl-estérase et pectinelyase) à un niveau optimal d'activité pour cette application. Les activités cellulases et hémicellulases naturellement présentes viennent renforcer et compléter l'action des pectinases en participant à la destruction des tissus cellulaires.

**DEPECTIL® EXTRACTION FCE** est donc particulièrement adaptée pour :

- la macération pelliculaire en vendange blanche : arôme, ampleur et gras du vin ;
- la macération en vinification en rouge : extraction et stabilisation de la couleur, structure et arômes du vin.

Cette enzyme a aussi un impact sur la clarification.

**DEPECTIL® EXTRACTION 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 la macération pelliculaire des moûts blancs et de la cuvaison des moûts rouges.
Dose : 2 à 4 g/100kg de vendange selon cépage, la durée et la température de cuvaison.
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.*