DEPECTIL® EXTRA GARDE FCE

Enzyme pectolytique purifiée. Elaboration de vins rouges à fort potentiel.

1 CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES

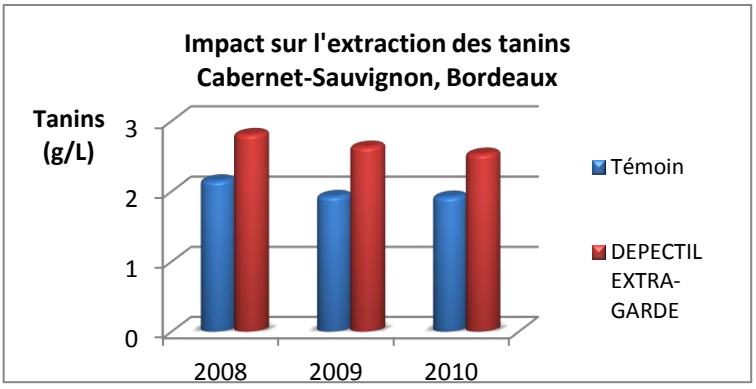
DEPECTIL® EXTRA GARDE FCE est une préparation de pectinases pourvue d'un très large spectre d'activités complémentaires. Cette formulation spécifique permet une extraction plus poussée et une bonne stabilisation de la couleur.

DEPECTIL® EXTRA GARDE FCE permet l'obtention de vins plus complexes, très colorés et dont la structure tannique confère une bonne aptitude au vieillissement. Elle a aussi un impact sur la clarification.

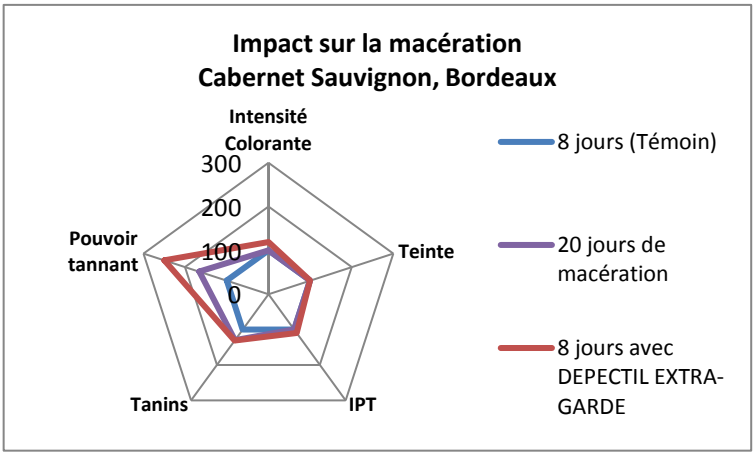
Les pectinases contenues sont produites par fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger*, sur des substrats naturels.

Cette préparation est à utiliser sur des cépages à potentiel polyphénolique élevé ou nécessitant une extraction rapide des tanins pour une stabilisation plus rapide de la couleur :

- soit sur des vendanges à fort potentiel, en macération longue, en vue de l'élaboration de vins de garde,
- soit sur des vendanges partiellement altérées, afin d'extraire rapidement les tanins et la couleur en évitant l'apparition de mauvais goûts.



DEPECTIL® EXTRA GARDE FCE permet une meilleure extraction des tanins, sans caractère végétal.



DEPECTIL® EXTRA GARDE FCE permet l'obtention de vins plus colorés avec une extraction sélective de tanins aptes au vieillissement.

DEPECTIL® EXTRA GARDE 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 le plus tôt possible, dès le début de cuvaison des moûts rouges.
Dose : 2 à 4 g/100kg de vendange selon cépage, la durée et la température de cuvaison.

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

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.