DEPECTIL® MP+

Pectinases renforcées en β-glucosidases. Macération pelliculaire.

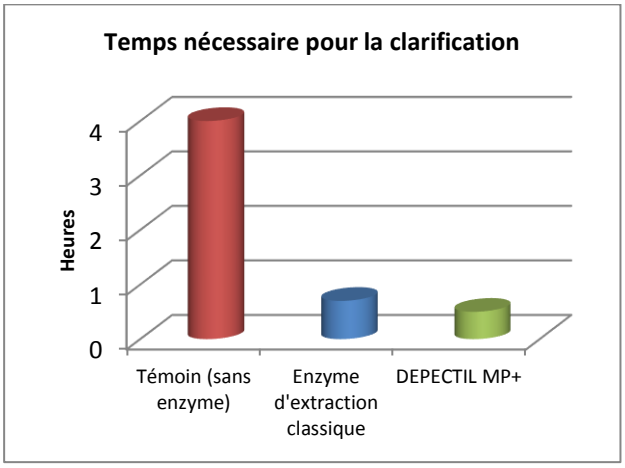
1 CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES

DEPECTIL® MP+ est une préparation enzymatique spécialement mise au point pour optimiser la macération pelliculaire.

Son large spectre d'activités pectolytiques principales et secondaires complémentaires permet une dégradation rapide des pectines naturellement présentes dans les raisins.

DEPECTIL® MP+ permet une amélioration de la qualité des mouts issus de mac&ration pelliculaire en permettant :

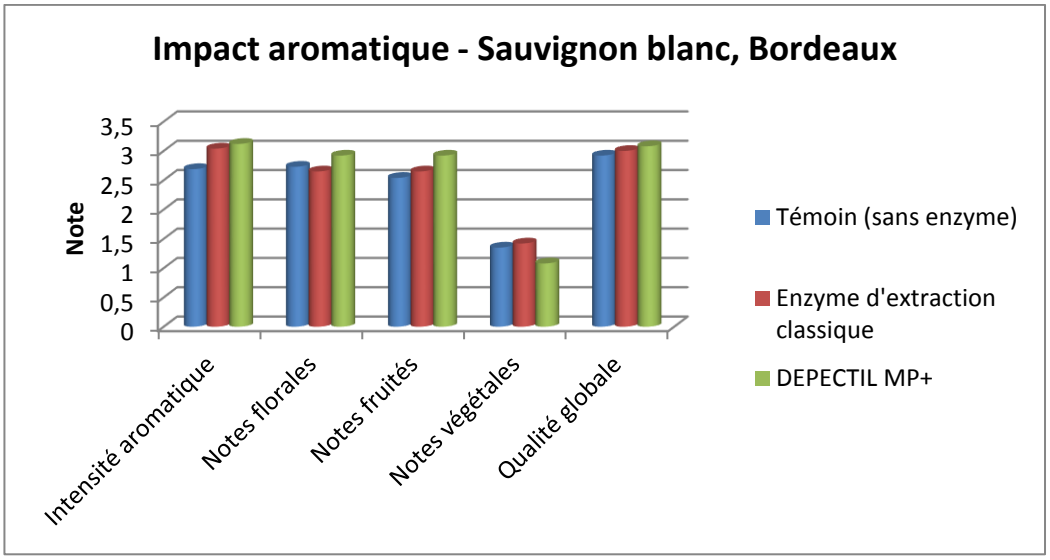
- une optimisation du pressurage : diminution des pressions à exercer pour une même extraction de jus, d'où une augmentation du rendement en jus,
- une meilleure clarification des moûts et un débourbage rapide,
- une extraction accrue des précurseurs aromatiques pendant la macération pelliculaire et une libération précoce des arômes glycosylés.



La formulation de cette enzyme est particulièrement adaptée à la macération pelliculaire :

- D'une part, les pectinases permettent l'extraction accrue des précurseurs aromatiques liés aux pellicules des raisins, optimisant ainsi la phase de macération pelliculaire.
- D'autre part, le renforcement des activités secondaires en β-glucosidases permet, dès la phase de macération pelliculaire, la révélation des arômes liés sous forme de précurseurs aromatiques.

L'utilisation de **DEPECTIL® MP+** permet ainsi l'obtention de vins présentant plus d'intensité et de complexité aromatiques. En plus d'une plus grande persistance aromatique, stable dans le temps, les vins présentent plus de rondeur en bouche.



2 DOSE ET MODE D'EMPLOI

A ajouter dès le début de la macération pelliculaire des moûts blancs et rosés.
Dose : 2 à 4 g pour 100 kg de vendage en fonction du cépage, de la durée et de la température de macération.

- 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.