

DEPECTIL EXTRACTION FCE

MIT SCHWACHEM GEHALT AN CINNAMOYLESTERASE

Pektolytische Enzyme

EXTRAKTION DES INHALTS DER BEERENZELLEN

EIGENSCHAFTEN

- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION FCE** ist ein Pektinasepräparat, dessen Aktivitäten besonders konzentriert und ausgewogen sind. Es vereint drei pektolytische Hauptaktivitäten (Polygalacturonase, Pektinesterase und Pektinlyase) zu einem für diesen Einsatz optimalen Aktivitätsgrad.

Die in **DEPECTIL EXTRACTION FCE** natürlicher Weise vorhandenen Cellulasen- und Hemicellulasenaktivitäten führen dazu, die Wirkung der Pektinasen zu verstärken und zu ergänzen, und zwar indem sie zur Zerstörung des Zellgewebes beitragen.

- ◆ Unter den zahlreichen flüchtigen Bestandteilen, die das Aroma der Weine zum Ausdruck bringen, können manche für Dufffehler verantwortlich sein. Es handelt sich insbesondere um das VINYL -4- PHENOL und das VINYL -4- GUAJAKOL. Diese können bei dem Aroma der Weiss- und Roséweine für eine gewisse Schwere verantwortlich sein.

Diese Verbindungen sind in den meisten Fällen in veresterter Form in den Trauben vorhanden. Durch die Wirkung eines Enzyms können die Ester in freie Phenolsäuren umgewandelt werden:

Die CINNAMOYLESTERASE (CE) ist manchmal in den klassischen Präparaten mit pektinolytischen Enzymen vorhanden.

Deshalb bietet Ihnen die Firma **MARTIN VIALATTE OENOLOGIE** zur VORKLÄRUNG ein gereinigtes pektolytisches Präparat mit einem **SEHR GERINGEN CINNAMOYLESTERASE**-Gehalt, um die Menge an freien Phenolsäuren zu verringern und damit den Vinyl-Phenol-Gehalt der Weine niedrig zu halten.

- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION FCE** ist also ein Enzym, das besonders geeignet ist für :
 - die Maischegärung bei weißem Lesegut: Bukett, volles Aroma und Körper
 - die Gärung bei der Rotweinbereitung: Extraktion und Stabilisierung der Farbe, der Struktur und der Aromen des Weins.

DOSIERUNG – RICHTWERTE

- ◆ Rotes Lesegut/traditionelle Gärung im Gärkeller:
 - Extraktion und Stabilisierung der Farbe
 - Verbesserung des Kelternsje nach Rebsorte, Dauer und Gärtemperatur: **von 2 bis 4 g/100 kg**

- ◆ Weißes Lesegut:
 - Maischegärung
 - Verbesserung des Kelterns
- je nach Rebsorte, Dauer und Gärtemperatur: **von 2 bis 4 g/100 kg**

VORGEHENSWEISE

- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION FCE** in Most auflösen (circa 50 g für 1 L).
- ◆ Der zu behandelnden Menge zugeben und dabei dafür sorgen, dass das Produkt gut verteilt wird.

LAGERUNG

- ◆ Für die feinkörnigen Präparate:
 - Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt, an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern. Die Lagertemperatur sollte unter 25°C liegen.
 - Wird das Produkt länger als ein Jahr gelagert, sollte die Lagertemperatur zwischen +4°C und +8°C liegen.
 - Nach Öffnung der Verpackung kühl lagern und schnell aufbrauchen.

VORSICHT!

- ◆ Der Einsatz von **DEPECTIL EXTRACTION FCE** ist bei mit Graufäule befallenem Lesegut nur begrenzt möglich. Bitte bei Ihrem Önologen nachfragen.
- ◆ Holen Sie bei Ihrem Önologen Rat ein, was die Dosierungen von **DEPECTIL EXTRACTION FCE** unter den speziellen Bedingungen betrifft: bei niedriger Temperatur, bei kurzer Einsatzdauer.

VERPACKUNG

- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION FCE.**
 - Kleinkörnig: leicht auflösbar; Schachtel 100 g , 250 g.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION FCE wird als gesundheitsschädlich (Xn) eingestuft.**
R42 Sensibilisierung durch Eintamen möglich.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.
Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.

Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.
Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.