

DEPECTIL EXTRACTION

ENZIMAS PECTOLITICAS

EXTRACCIÓN DEL CONTENIDO DE LAS CELULAS DE UVA

CARACTERISTICAS

- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION** es una preparación de pectinasas en la que las actividades se encuentran particularmente concentradas y equilibradas. Reúne las tres actividades pectolíticas principales (poligalacturonasa, pectin-esterasa y pectin-liasas) a un nivel óptimo de actividad para su aplicación.

Las actividades celulasa y hemicelulasa presentes de forma natural en **DEPECTIL EXTRACTION** refuerzan y completan la acción de las pectinasas participando en la destrucción de los tejidos celulares.

- ◆ **DEPECTIL EXTRACTION** es entonces una enzima especialmente adaptada para :
 - La maceración pelicular en vendimia blanca : aroma, amplitud y cuerpo del vino.
 - La maceración en la vinificación de tintos : extracción y estabilización del color, estructura y aromas del vino.

DOSIFICACIÓN

- ◆ Vinificación de tintos y encubado tradicional :
 - Extracción y estabilización del color
 - Mejora del prensado
 en función de la variedad, duración y temperatura de encubado:
 - **1 a 3 mL o 1 a 3g/100kg.**
- ◆ Vinificación en blanco :
 - Maceración pelicular
 - Mejora de prensado
 en función de la variedad, tiempo de acción y temperatura :
 - **2 a 4 mL/100 kg o 2 a 4g/100kg..**
- ◆ Para las preparaciones líquidas, "dosis 50 hL", las dosis de empleo varían de 5 a 15 mL/hL.

