

## DEPECTIL ELEVAGE

**ΕΝΖΥΜΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΜΙΚΡΟΚΟΚΚΩΔΗ ΜΟΡΦΗ ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΠΟΥ ΩΡΙΜΑΖΟΥΝ ΜΕ ΛΑΣΠΕΣ ΚΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΕΥΚΟΛΥΝΣΗ ΤΗΣ ΔΙΗΘΗΣΗΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΑΥΤΩΝ.**

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης και στη συνέχεια της ωρίμασης των οίνων με τις λάσπες, τα κύτταρα των ζυμών ελευθερώνουν πρώτα στο γλεύκος και κατόπιν στον οίνο συστατικά των κυτταρικών τους τοιχωμάτων. Πρόκειται κυρίως για πολυσακχαρίτες της β-D-γλυκόζης και μαννοπρωτεΐνες. Οι πολυσακχαρίτες έχουν την ιδιότητα να σχηματίζουν προστατευτικά κολλοειδή κατά την διάρκεια της διήθησης ενώ οι μαννοπρωτεΐνες φαίνεται να επιδρούν θετικά κυρίως στη σταθερότητα της διαύγειας των οίνων (1).

Στην περίπτωση των σταφυλιών που έχουν προσβληθεί από τον μύκητα *Botrytis cinerea*, απελευθερώνεται στον οίνο επιπλέον ποσότητα πολυσακχαριτών (2).

Το **DEPECTIL ELEVAGE** είναι ένα προϊόν ενζυμικής μορφής με β-γλυκοζιδική δράση το οποίο υδρολύει τους πολυσακχαρίτες που δρουν παρεμποδιστικά και παράλληλα απελευθερώνει τις μαννοπρωτεΐνες των ζυμομυκήτων με χαμηλή δράση **κινναμουλέστερασης (CE)**. Οι οίνοι στους οποίους έχει προστεθεί το προϊόν αυτό διηθούνται πιο εύκολα ενώ παρουσιάζουν μεγαλύτερη σταθερότητα διαύγειας και αυξημένη ποιότητα οργανοληπτικών χαρακτηριστικών *stability*.

Η χρήση του **DEPECTIL ELEVAGE** επιτρέπει να λάβουμε γρηγορότερα και με μεγαλύτερη ευκολία οίνους υψηλής ποιότητας, γεγονός που επιβεβαιώνεται και από τα αποτελέσματα των παρακάτω δοκιμών.

Its use allows to obtain better quality wines more quickly and more easily, which is confirmed by the following test trials:

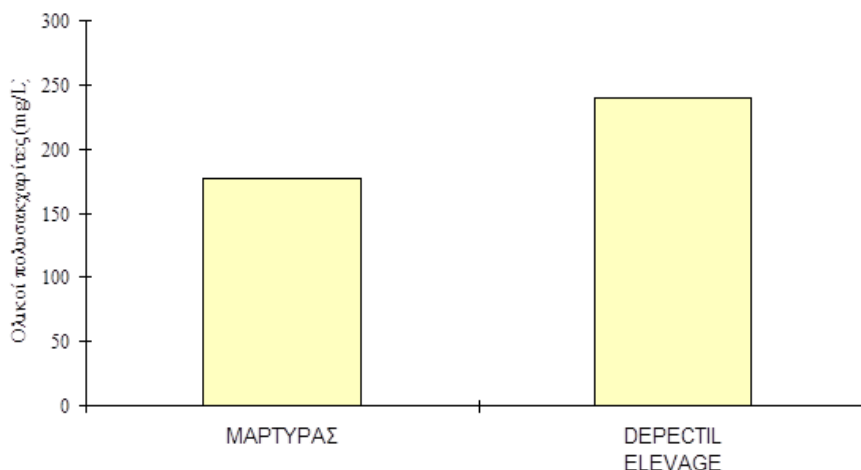
#### 1) Ωρίμαση με λάσπες, ποικιλία CHARDONNAY (3)

Δοσολογία : 50g/tn.

Διάρκεια : 15 ημέρες.

Θερμοκρασία : 16°C.

**Σχήμα 1. Το DEPECTIL ELEVAGE επιτρέπει την εκχύλιση των πολυσακχαριτών των ζυμομυκήτων.**



## 1) Διήθηση σε κυτταρίνη και KIESELGUHR (γη διατόμων) – Εργαστηριακή συσκευή

### Δοκιμή στο εργαστήριο σε 1L οίνου και πίεση 1bar (4).

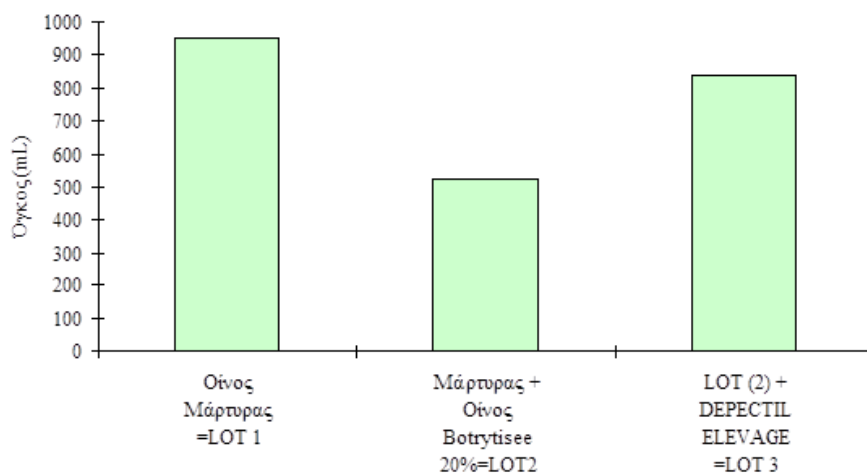
Προσθήκη **DEPECTIL ELEVAGE** στο LOT 3

Δοσολογία : 30g/tn.

Διάρκεια : 15 ημέρες.

Θερμοκρασία : 18°C.

### Σχήμα 2. Το DEPECTIL ELEVAGE βελτιώνει την διηθησιμότητα των οίνων.



### Ενζυματική δράση και σύνθεση:

- Δράσεις: πολυγακτουρονάση (EC 3.2.1.15) >11 000 nkat/g, πηκτιν-μεθυλ-εστεράση (EC 3.1.1.11) >6 000 nkat/g, ηκτινλυάση (EC 4.2.2.10) >700 nkat/g, β-γλουκανάση (EC 3.2.1.58) > 58 000 nkat/g
- Σύσταση: Πηκτινάση, μαλτοδεξτρίνη. Δεν περιέχει Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO)

### ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία : 30 - 50g/tn.

Όπως για όλα τα ένζυμα έτσι και η δραστηριότητα του DEPECTIL ELEVAGE είναι συνάρτηση της θερμοκρασίας. Στην περίπτωση των οίνων με θερμοκρασία μικρότερη από 12°C προτείνεται αύξηση της παραπάνω δοσολογίας.

Σε όλες τις περιπτώσεις επιβάλλεται η χρήση του προϊόντος τουλάχιστον για 15 ημέρες, για να γίνουν εμφανή τα αποτελέσματά του. Η ανάδευση των οινολασπών διευκολύνει τη δράση του προϊόντος.

Προτείνεται οργανοληπτική εξέταση των οίνων σε τακτά χρονικά διαστήματα και απομάκρυνση του οίνου από τις λάσπες όταν το αποτέλεσμα είναι το επιθυμητό.

Το DEPECTIL ELEVAGE έχει καταταγεί προϊόν Χη-Nocif

R42 : μπορεί να προκαλέσει προβλήματα σε περίπτωση κατάποσης.

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διασπορά του DEPECTIL ELEVAGE σε ποσότητα οίνου 10L, στο τέλος της αλκοολικής ζύμωσης (Οπτική πυκνότητα <1000). Προσθήκη κατευθείαν στην ποσότητα στην οποία θα χρησιμοποιηθεί εξασφαλίζοντας καλή ομογενοποίηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Να μην χρησιμοποιείτε μπεντονίτη ταυτόχρονα με τα ένζυμα διότι αυτά απορροφώνται από το μπεντονίτη και διακόπτεται η δράση του.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Το προϊόν διατίθεται σε συσκευασία 0,100Kg. Συσκευασία κλειστή διατηρείται σε θερμοκρασία μεταξύ +4oC και +8oC μέχρι την ημερομηνία λήξης. Ανοικτή συσκευασία τοποθετείται στο ψυγείο και πρέπει να χρησιμοποιείται άμεσα. *icro granules: box of 100 g.*

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- (1) Charpentier C, Lubbers S, Leger B et Feuillat M. 1993. Effet colloïde protecteur d'extraits de parois de levure sur la stabilité tartrique d'un vin modèle. *Connaissance Vigne Vin*. Vol 27, 1, 13-22.
- (2) Dubourdiou D. 1978. Etude des polysaccharides sécrétés par *Botrytis cinerea* dans la baie de raisin. Incidence sur les difficultés de clarification des vins de vendanges pourries. Thèse de Docteur-Ingénieur, Université de Bordeaux II.
- (3) Rapport Interne Martin Vialatte Œnologie. Premier semestre 1999.
- (4) Rond-point Martin Vialatte Œnologie " Les Biotechnologies du Vin "; Reims 4 mai 1999.

Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας. Παρατίθενται χωρίς υποχρέωση εφαρμογής ή εγγύηση αποτελέσματος όταν οι πειραματισμοί διεξάγονται εκτός ευθύνης μας. Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ ΙΚΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.