

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 κolloειδή 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-γλυκοζιδιτική δράση το οποίο υδρολύει τους πολυσακχαρίτες που δρουν παρεμποδιστικά και παράλληλα απελευθερώνει τις μαννοπρωτεΐνες των ζυμομυκήτων. Οι οίνοι στους οποίους έχει προστεθεί το προϊόν αυτό διηθούνται πιο εύκολα ενώ παρουσιάζουν μεγαλύτερη σταθερότητα διαύγειας και αυξημένη ποιότητα οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

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.

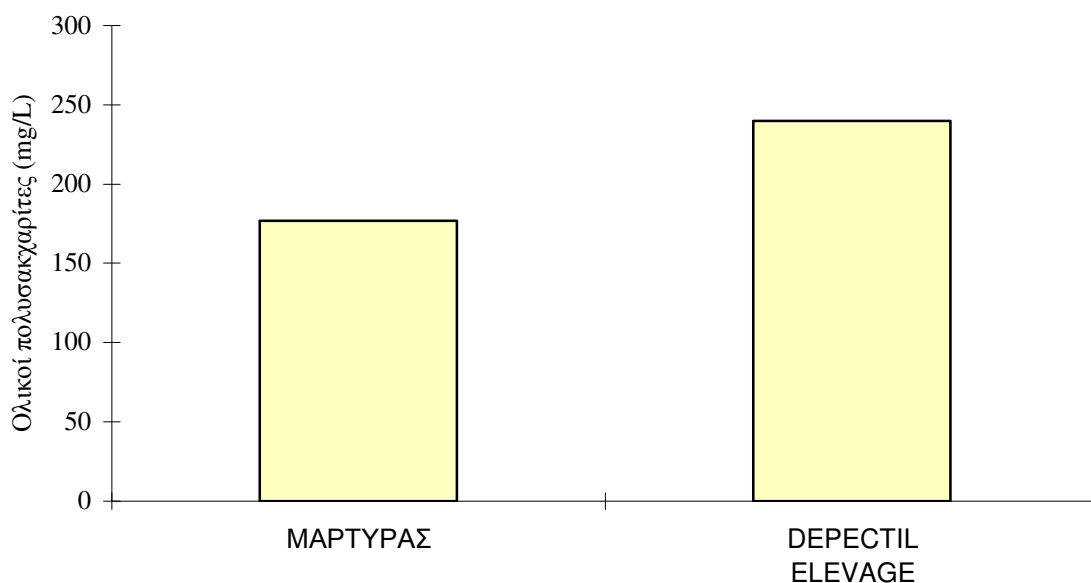
1. Ωρίμαση με λάσπες, ποικιλία CHARDONNAY (3)

Δοσολογία : 50g/tn.

Διάρκεια : 15 ημέρες.

Θερμοκρασία : 16°C.

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



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

2) Διήθηση σε κυτταρίνη και KIESELGUHR (γη διατόμων) – Εργαστηριακή συσκευή Δοκιμή στο εργαστήριο σε 1L οίνου και πίεση 1bar (4).

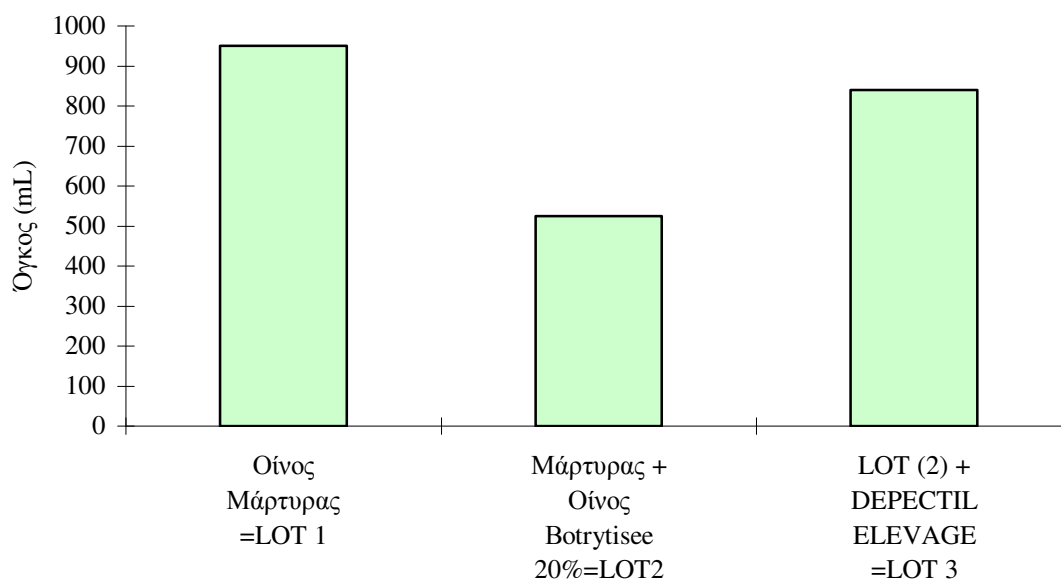
Προσθήκη **DEPECTIL ELEVAGE** στο LOT 3

Δοσολογία : 30g/tn.

Διάρκεια : 15 ημέρες.

Θερμοκρασία : 18°C.

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



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.

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.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Συσκευασία κλειστή διατηρείται σε θερμοκρασία μεταξύ +4°C και +8°C μέχρι την ημερομηνία λήξης. Ανοικτή συσκευασία τοποθετείται στο ψυγείο και πρέπει να χρησιμοποιείται άμεσα.

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Το **DEPECTIL ELEVAGE** έχει καταταγεί προϊόν Χη-Νοcif
- R42 : μπορεί να προκαλέσει προβλήματα σε περίπτωση κατάποσης.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Να μην χρησιμοποιείτε το μπεντονίτη ταυτόχρονα με τα ένζυμα διότι αυτά απορροφώνται από το μπεντονίτη. Χρησιμοποιείστε το μπεντονίτη περίπου 1 ώρα μετά τα ένζυμα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Charpantier C, Lubbers S., Leger B. et Feuillat M. 1993. Effet colloide protecteur d'extraits des parois de levure sur la stabilite tartrique d'un vin modele. Conn. Vigne Vin Vol 27, 1, 13-22
2. Dubourdiou D. 1978 Etude des polysaccharides secretes par Botrytis cinerea dans la baie de raisin. Incidence sur les difficultes de clarification des vins de vendanges pourries. These de Docteur-Ingenieur, Universite de Bordeaux II.
3. Rapport Interne Martin Vialatte Oenologie. Premier semestre 1999.
4. Rond Point Martin Vialatte Oenologie «Les Biotechnologies du Vin» Reims 4mai 1999.

- Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας.
- Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη.
- Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ