

A β -glükózidázzal erősített pektinázok. Cefreáztatáshoz.

1 JELLEMZŐK ÉS TULAJDONSÁGOK

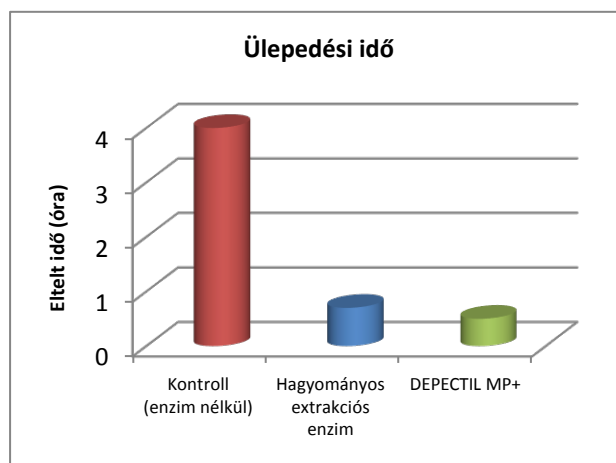


A **DEPECTIL® MP+** egy enzimatikus készítmény, amelyet kifejezetten a cefreáztatás optimalizálására terveztek. A komplementer elsődleges és másodlagos pektolitikus aktivitások széles skálájával ez az enzim gyorsan lebontja a szőlőben természetesen előforduló pektint.

Javítja az ülepítési és préselési folyamatokat, ezáltal javítja a cefreáztatással készült mustok minőségét.

Optimalizált préselés: alacsonyabb nyomás elegendő a hasonló lényeredékhez, ami nagyobb hozamot jelent.

Jobb tisztulás és gyors ülepedés.

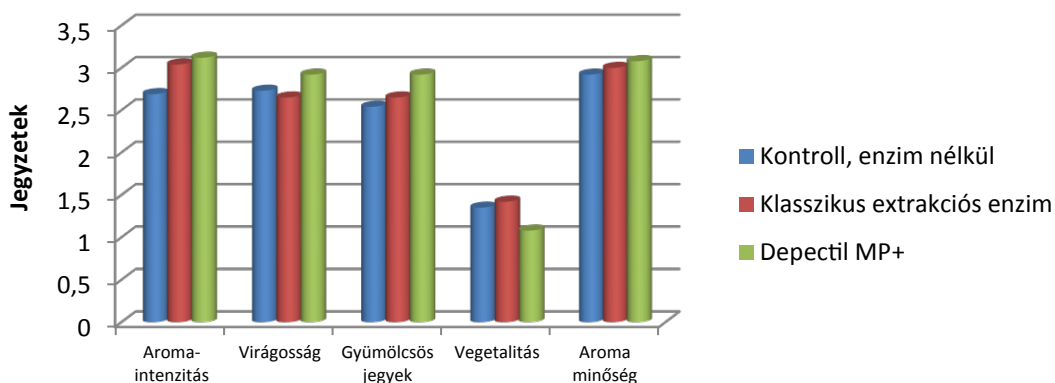


Az aromás prekurzorok fokozott extrakciója a héjjal való érintkezés során és a glikolizált aromák korai felszabadulása.

A **DEPECTIL® MP+** formula különösen alkalmas a héjon áztatáshoz:

- Egyrészt a pektinázok maximalizálják a szőlőhéjhoz kötött aromás prekurzorok kivonását, így optimalizálják a héj macerációs szakaszát.
- Ezzel szemben a β -glükózidázzal megerősített másodlagos aktivitások már a cefremacerációs szakaszban felszabadítják az aromás prekurzorok formájában megkötött aromákat. A **DEPECTIL® MP+** nagyobb és stabilabb aromás komplexitású és intenzitású borokat eredményez. Ezen túlmenően a tartósabb aromatika és a kerekébb íz javítja az ízminőséget.

Érzékszervi hatás - Sauvignon blanc, Bordeaux



2 ADAGOLÁS ÉS FELHASZNÁLÁS

Cefreáztatáshoz fehérborokban: 2-4 g/100 kg szőlő, fajtától, a macerálás időtartamától és hőmérsékletétől függően.

- Oldja fel tízszeres mennyiségű mustban (100 g: 1 l)
- Adja hozzá a kezelendő tételhez, és jól keverje el.

3 CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS



Könnyen oldódó mikrogranulátum - 100 g-os doboz.

Felbontás nélkül, száraz, sötét és szagtalan helyen, 25°C alatti hőmérsékleten tárolandó.

Egy évnél hosszabb tárolás esetén +4 és +8°C közötti hőmérsékleten kell tartani.

Felbontás után hűtőben tárolja és rövid időn belül használja fel.

Termékismertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre - ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek-, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a magyar bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadók.

Kerttrade Italtechnológia Kft.

2336 Dunavarsány,

Neumann János utca 26.

Adószám: 12045077-2-13

Cégjegyzékszám: 13 09 221379

+36 24 534 080

+36 70 391 5698

borkezeles@kerttrade.hu

Erste Bank Hungary Zrt.

HUF 11600006-00000000-73699534

EUR HU75 11600006-00000000-73699565

Swift code: GIBA HUHB

www.borkezeles.hu

www.boraszatilabor.hu

www.flextank.hu

www.buchervaslin.hu

www.kerttrade.hu