

**Mikrogranulált enzimpélesztő a seprőn érlelt borok érzékszervi profiljának és szűrhetőségének javításához.**

### 1 JELLEMZŐK ÉS TULAJDONSÁGOK



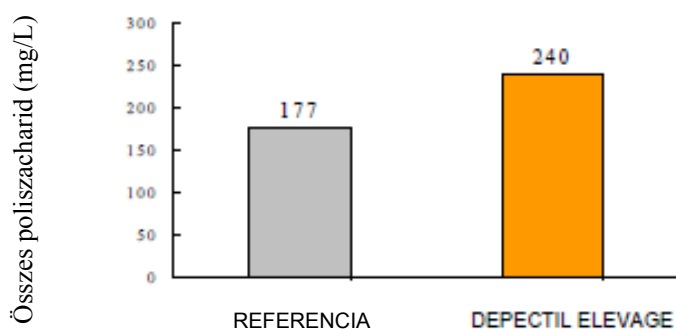
Az alkoholos erjedés és a seprőn történő érlelés során az élesztősejtfalban lévő vegyületek a mustba, majd a borba kerülnek. Főleg ezek közé tartoznak a glükánok és a manno-proteinek. A borszűrési folyamat során a glükánok eltömődést okoznak, míg a manno-proteineknek számos nagyon pozitív hatása van, különösen a bor stabilitására (1. ábra).

Amikor a szüretben Botrytis cinerea fertőzés történik, jelentős mennyiségű, erős eltömődést okozó glükán szabadul fel a borban (2. ábra).

A DEPECTIL® ELEVAGE egy  $\beta$ -glükánáz készítmény, amely egyrészt optimalizálja az élesztő manno-proteinek felszabadulását, másrészt lebontja az eltömődést okozó glükánokat. A DEPECTIL® ELEVAGE -al kezelt borok könnyebben szűrhetők, stabilabbak, és fokozott érzékszervi tulajdonságokkal rendelkeznek. Ennek az enzimnek nagyon alacsony a fahéjsav-észteráz aktivitása.

Ez az enzim gyorsabbá és egyszerűbbé teszi a magasabb minőségű borok előállítását, amint azt a következő vizsgálatok is bizonyították:

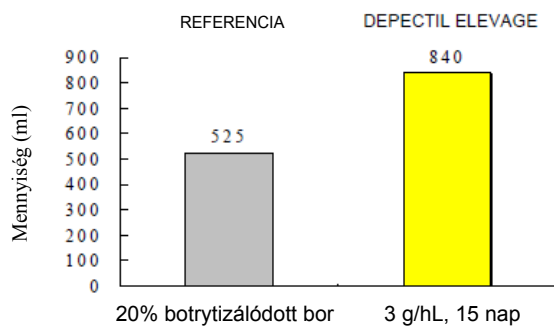
#### → ÉRLELÉS FINOMSEPRŐN, CHARDONNAY



Adagolás: 5 g/hL  
Kontaktidő: 15 nap  
Hőmérséklet: 16°C

Az enzim elősegíti az élesztőgombák poliszacharidjainak kivonását. Ezek a poliszacharidok fokozzák a borok kerekességét.

## → CELLULÓZ ÉS KOVAFÖLD SZŰRHETŐSÉG



Adagolás: 3 g/hL  
Kontaktidő: 15 nap  
Hőmérséklet: 18°C

Laboratóriumi kísérletek 1 liter boron, 1 bar nyomáson. Az enzim javítja a szűrhetőséget.

## 2 ADAGOLÁS ÉS FELHASZNÁLÁS

Borszűrés, klasszikus érlelés: 3 - 5 g/hL.

Érlelés finom seprőn (fehér- vagy vörösborok esetén): 3-5 g/hL.

Mint minden enzimre, a készítményre is hatással van a hőmérséklet.

12°C alatti hőmérséklet esetén növelje az adagot.

- Oldja fel a tízszeres mennyiségű mustban (100 g: 1 l)
- Adja hozzá a kezelendő tételhez, és jól keverje össze
- Az optimális eredmény érdekében várjon legalább 15 napot
- A „Batonnage” felgyorsítja az autolízist
- Rendszeresen vegyen mintát, és a kívánt eredmény elérése után fejtse le

## 3 CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS



Könnyen oldódó mikrogranulátum - 100 g-os dobozok.

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.

**Kertrade Italtechnológia Kft.**  
2336 Dunavarsány,  
Neumann János utca 26.  
Adószám: 12045077-2-13  
Cégjegyzékszám: 13 09 221379

+36 24 534 080  
+36 70 391 5698  
borkezes@kertrade.hu

**Erste Bank Hungary Zrt.**  
HUF 11600006-00000000-73699534  
EUR HU75 11600006-00000000-73699565  
Swift code: GIBA HUHB

[www.borkezes.hu](http://www.borkezes.hu)  
[www.boraszatilabor.hu](http://www.boraszatilabor.hu)  
[www.flextank.hu](http://www.flextank.hu)  
[www.buchervaslin.hu](http://www.buchervaslin.hu)  
[www.kertrade.hu](http://www.kertrade.hu)