

Maurizym Pectinase

Produktinformation

PRODUKT

Eine stabile und robuste flüssige Pektinase.

ANWENDUNGEN

Maurizym Pectinase ist eine Mehrzweck-Pektinase für weißen und roten Traubenmost und dient der Prozeßoptimierung. Außerdem verfügt sie über Klärungs- und Flotationsfähigkeiten. Dieses Enzym enthält keine bedeutenden Cellulaseaktivitäten, die bittere Bestandteile extrahieren könnten. Maurizym Pectinase verfügt auch über eine hohe thermische Stabilität für Thermovinifizierungsprozesse wie Thermoflash und kann daher länger in solchen Prozessen wirken.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Fügen Sie das Enzym in der Quetschmühle oder Presse hinzu. Auflösung in Wasser (1:10) zur Maximierung der Enzymverteilung in den gepressten Trauben.

DOSIERUNGSRATEN

Die Dosierung hängt von der Traubenart, Kontaktzeit und Temperatur ab und ist wie folgt:

Weißwein & Rotwein Mazeration: Chardonnay erfordert gewöhnlich 0,5-1 ml/hl für 30-60 Minuten bei Raumtemperatur. Moste mit höherer Viskosität wie Sauvignon Blanc, Semillon, Merlot und Shiraz benötigen eine höhere Dosierung von 1-1,5 ml/hl unter den gleichen Bedingungen. Für andere Moste mit hoher Viskosität, wie Muscat, empfehlen wir die Verwendung von Maurizym White XP. Maurizym Pectinase enthält keine Aktivitäten zum Abbau der Rotweinfarbe.

Entpektinisierung/Klärung/Flotation: Maurizym Pectinase entfernt Pektin effektiv und schnell in jedem Most. Eine Dosierung 1 ml/hl kann einen negativen Pektintest nach 60 Minuten bei 15-21°C erreichen. Bei trüberen Mosten mit einem höheren Pektingehalt verwenden Sie eine Dosierung von 2 ml/hl.

Mazeration bei hohen Temperaturen: Aufgrund seiner inhärenten Temperaturtoleranz ist Maurizym Pectinase bis zu 65°C wirksam.

REZEPTUR

Maurizym Pectinase enthält Pektinase und Glycerin

LAGERUNG UND HALTBARKEIT

Dieses Enzym sollte bei <10°C gelagert werden und es wird seine hohe Aktivität für mindestens zwei Jahre ab Herstellungsdatum aufrechterhalten.

VERPACKUNG

Maurizym Pektinase ist ein flüssiges Enzym, das in den folgenden Gebindegrößen erhältlich ist:

1kg, 5kg, 25kg



Das Produkt wurde gemäß des (EC) N. 606/2009 International Code of Oenological Practices für die Weinherstellung genehmigt.