



# Maurizym White XP

Produktinformation

# **PRODUKT**

Eine stabile und äusserst wirksame flüssige Pektinase mit Nebenaktivitäten

### **ANWENDUNGEN**

Maurizym White XP sollte verwendet werden, um die Viskosität des Mostes zu reduzieren, die Flotationseffizienz zu verbessern und die Geläger während der Klärungsphase zu verdichten. Das Produkt ist sehr wirksam und kann in schwierigen Traubenmosten mit hoher Viskosität, wie z. B. Muscat und Ugni Blanc, verwendet werden.

#### **GEBRAUCHSANWEISUNG**

Fügen Sie Maurizym White XP 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 Rebensorte, Kontaktzeit und Temperatur ab und ist wie folgt:

Weißwein & Rotwein Mazeration: Für sehr viskose Traubenmoste empfehlen wir eine Dosierung von 3-3,5 ml/hl für 2-4 Stunden bei Raumtemperatur oder kühleren Temperaturen. Ansonsten kann für Moste > 24°C eine geringere Dosierung von 2-2,5 ml/hl verwendet werden.

*Flotation & Klärung:* Maurizym White XP sollte in einem Verhältnis von 1-2 ml/hl in der Quetschmühle hinzugefügt werden.

## **REZEPTUR**

Maurizym White XP enthält Pektinase mit Nebenaktivitäten und Glyzerin als Stabilisator.

# LAGERUNG UND HALTBARKEIT

Dieses Enzym sollte bei <10°C gelagert werden und wird für mindestens zwei Jahre ab Herstellungsdatum hoch aktiv bleiben.

#### **VERPACKUNG**

Maurizym White XP 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.



