

# Depectil AR

## Pektolytische Enzyme

### SETZT DIE AROMATISCHEN BESTANDTEILE DES WEINS FREI

#### MERKMALE

- ◆ Aufgrund seiner spezifischen Zusammensetzung verbessert das Enzym **AR** die Weinqualität:
  - es hilft bei der Mostklärung,
  - es erleichtert die spätere Filtration des Weins,
  - es verstärkt die sortenspezifischen Aromen, indem es Terpene aus den natürlich im Most vorhandenen Aromavorstufen (terpenischen Glycosiden) freisetzt.
- ◆ Die meisten Rebsorten, aromatisch oder nicht aromatisch, halten solche Bestandteile zurück und oft ist der Anteil an Aromen in Form von "Glycosiden" größer als der Anteil an freien Aromen. Analysen zum Glycosid-Gehalt haben gezeigt, dass die Anteile von einer Rebsorte zur anderen stark variieren (Muscat enthält zum Beispiel verhältnismäßig viele Aromavorstufen gegenüber Ugni Blanc, der wenige enthält).
- ◆ Aufgrund seiner spezifischen Zusammensetzung sorgt dieses Enzym für die Freisetzung von Aromastoffen aus den im Most vorhandenen Aromavorstufen.
- ◆ Enzymaktivitäten und Zusammensetzung :
  - Aktivitäten : endo- und exo-Polygalakturonase (EC 3.2.1.15) >25 000 nkat/g,
  - Pektinmethylesterase (EC 3.1.1.11) >6 000 nkat/g,
  - Pektinlyase (EC 4.2.2.10) > 500 nkat/g,
  - β-Glucosidasen (EC 3.2.1.21) > 45 000 nkat/g
  - Zusammensetzung : Maltodextrine, Pektinasen

#### DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften

Bei der Weiß- und Roséweinbereitung :

- ◆ Empfehlung : 5 g/hL bis 10 g/hL (maximal 10 g/hL).
- ◆ Bei Süßweinen ist die Höchstmenge anzuwenden.
- ◆ 2 bis 3 Wochen lang wirken lassen.

Bei der Rotweinbereitung :

- ◆ Die Verwendung mit roten Rebsorten wird noch untersucht.

## ANWENDUNG

- ◆ In ungefähr der 10-fachen Menge Most auflösen (100 g für 1L).
- ◆ Der zu behandelnden Menge begeben und gut homogenisieren.
- ◆ Bentonit stoppt die Enzymaktivität.

## QUALITÄT – UMWELT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : Die auf jeder Verpackung angegebene Chargennummer ermöglicht eine aufwärtsgerichtete Rückverfolgung (Herkunft des Produktes) und abwärtsgerichtete Rückverfolgung (bis zum Verbraucher).

## LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Die oben angeführten Informationen entsprechen unserem aktuellen Wissensstand.  
Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Gebrauchsbedingungen nicht unserer Kontrolle unterliegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.  
Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und kann ohne das Einverständnis von SOFRALAB nicht abgeändert werden.