

Depectil **EasyCLAR 32 FCE**

Pektinlabbauende Enzyme

KLÄRUNG VON SCHWIERIGEM WEISSWEIN- UND ROSÉMOST

EIGENSCHAFTEN

- ◆ Das Enzym **EasyCLAR 32 FCE** ist eine speziell für den Abbau der natürlich im Most vorkommenden Pektine entwickelte Kombination aus verschiedenen Pektinasen.
- ◆ Aufgrund seiner hochwirksamen Zusammensetzung aus PG (Polygalacturonase), PE (Pektinmethylesterase) und PL (Pektinlyase), den wichtigsten pektinlösenden Stoffen, eignet sich **EasyCLAR 32 FCE** besonders für die Klärung von „schwierigem“ Weißwein- und Rosémmost (Lesegut mit hohem natürlichen Pektingehalt, maschinelle Lese, niedriger pH-Wert etc.).
- ◆ Die Wirksamkeit von **EasyCLAR 32 FCE** bei Most, dessen Klärung als schwierig gilt, wurde bei Versuchen im Labor und in der Kellerei während der Jahrgänge 2003 und 2004 unter Beweis gestellt (Versuche mit Ugni Blanc in Gers und Charentes sowie mit Muscat im Elsass).
- ◆ Die in **EasyCLAR 32 FCE** enthaltenen Pektinasen werden durch die Vergärung von selektionierten Stämmen der Gattung *Aspergillus niger* auf natürlichen Substraten hergestellt.
- ◆ Mit **EasyCLAR 32 FCE**
 - kann schwieriger Most rasch und wirksam geklärt werden.
 - wird das Absetzen in kaltem Zustand beschleunigt.
 - werden Klärung und Filtration des Weins erleichtert.
- ◆ Durch die Verwendung von **EasyCLAR 32 FCE** erhält man schneller und leichter einen Most höherer Qualität.
- ◆ Da **EasyCLAR 32 FCE** wenig Cinnamoylsterase enthält und die Gefahr der Bildung von Vinyl und Ethylphenolen daher gering ist, trägt es außerdem zur Bewahrung der Geschmacks- und Geruchsqualität des Weins bei.
- ◆ Enzymatischen Aktivität und Zusammensetzung
 - Aktivität : endo und exo Polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >66 000 nkat/g,
Pektine Methylesterasen (EC 3.1.1.11) >8 000 nkat/g,
Pektinlyase (EC 4.2.2.10) >700 nkat/g,
Hemicellulases (EC 3.2.1.89) > 8 000 nkat/g.
 - Zusammensetzung : Maltodextrine, Pektinase.

DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften .
- ◆ **Absetzen** von Weißwein- und Rosémost bei Beginn des Absetzvorgangs je nach Dauer, Temperatur und pH-Wert **2–4 g/hL**

ANWENDUNG

- ◆ In Most oder Wasser auflösen (ca. 50 g auf 1 L). Durch die Mikrogranulatform löst es sich schnell auf.
- ◆ In das zu behandelnde Gebinde einbringen und gut verteilen.

HINWEIS:

- ◆ Nicht gleichzeitig mit den Enzymen Bentonit verwenden, weil diese vom Bentonit absorbiert werden. Bentonit ca. 1 Stunde nach den Enzymen zugeben.
- ◆ Bei besonderen Bedingungen (niedrige Temperatur, sehr kurze Anwendungsdauer) hinsichtlich der Dosierung von **EasyCLAR 32 FCE** den Rat eines Önologen einholen.

QUALITÄT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : die LOT Nummer befindet sich immer auf alle **EasyCLAR 32 FCE** Verpackungen und erlaubt die Rückverfolgbarkeit des Produktes bis zur Herkunft. Außerdem lässt sich der Weg weiter bis zum Verbraucher nachvollziehen.

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 angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.

Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.

Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.

Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.