

Depectil MP+

Mit β - Glycosidasen verstärkte Pektinasen

FÜR WEISSWEIN

EIGENSCHAFTEN

Das Enzym **MP+** ist ein speziell zur Optimierung der Maischegärung entwickeltes Enzympräparat.

- **Verbesserung des Pressvorgangs, der Vorklärung und demzufolge der durch die Maischegärung erhaltenen Mostqualität :**

Durch das breite Spektrum an zusätzlichen pektolytischen Haupt- und Nebenaktivitäten ermöglicht **MP+** einen schnellen Pektinabbau der von Natur aus in den Trauben enthaltenen Pektine.

- *Optimierung des Keltervorgangs: Es muss weniger Druck ausgeübt werden für die gleiche Entsaftungsmenge, woraus sich eine Erhöhung des Saftertrags ergibt.*
- *Verbesserte Klärung sowie schnelle Vorklärung der Moste.*

- **Gesteigerte Extraktion der Aromastoffe während der Maischegärung und frühzeitiges Freisetzen von Glycosyl-Aromastoffen.**

Die Rezeptur von **MP+** ist für Maischegärung besonders gut geeignet :

- Einerseits wird durch die Pektinasen eine gesteigerte Extraktion der in der Haut der Trauben befindlichen Aromastoffe möglich, wodurch der Vorgang der Maischegärung optimiert wird.
- Andererseits ermöglicht die Verstärkung der Nebenaktivitäten der β -Glycosidasen schon ab der Phase der Maischegärung die Ausbildung der Aromen, die in Form von Aromastoffen vorhanden sind.

Durch die Verwendung von **MP+** lassen sich Weine gewinnen, deren Intensität höher und deren aromatische Komplexität größer ist. Die Aromaqualität bleibt überdies über lange Zeit stabil.

Die geschmackliche Qualität wird außerdem gesteigert aufgrund eines längeren Abgangs und einer erhöhten Vollmundigkeit.

◆ **Enzymatischen Aktivität und Zusammensetzung**

- Aktivität : endo und exo Polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >40 000 nkat/g,
Pektine Methylesterasen (EC 3.1.1.11) >8 000 nkat/g,
Pektinlyase (EC 4.2.2.10) >900 nkat/g,
Hemicellulases (EC 3.2.1.89) >10 000 nkat/g.
 β - Glycosidasen (EC 3.2.1.21) >22 000 nkat/g
- Zusammensetzung : Maltodextrine, Pektinase, Ammonium Sulfat.

DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ Für die Maischgärung bei der Weißweinbereitung : 2 bis 4 g für 100 kg Lesegut je nach Rebsorte, Dauer und Temperatur bei der Maischegärung.

ANWENDUNG

- ◆ Im Most auflösen (ca. 100 g für 1L).
Dem Lesegut am Anfang der Maischegärung zusetzen und dabei auf eine gute Homogenisierung des Produkts achten.

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.