

Depectil CLARIFICATION

Pektolytische Enzyme

MOSTKLÄRUNG

MERKMALE

- ◆ Das Enzym **CLARIFICATION** ist ein Pektinase-Präparat zum raschen Abbau natürlich im Most vorkommender Pektine.
- ◆ Dieses Präparat vereint die drei pektolytischen Hauptaktivitäten (Polygalakturonase, Pektinmethylesterase und Pektinlyase), deren Aktivitätsgrad perfekt für den Einsatz in der Kellertechnik geeignet ist.
- ◆ Die Pektinasen dieses Präparats werden bei der Fermentation von ausgewählten *Aspergillus niger*-Stämmen auf natürlichen Substraten gewonnen.
- ◆ Dieses Enzym ermöglicht :
 - eine schnelle und wirksame Klärung,
 - eine schnelleres Entschleimen bei niedrigen Temperaturen,
 - eine Depektinisierung des Mostes während der Flotation
 - eine vereinfachte Klärung und Filtration von Wein
 - so erhält man auf schnellere und einfachere Weise einen Most von besserer Qualität.
- ◆ Enzymaktivitäten und Zusammensetzung :
 - Aktivitäten: endo- und exo-Polygalakturonase (EC 3.2.1.15) >58 000 nkat/g,
Pektinmethylesterase (EC 3.1.1.11) >12 000 nkat/g,
Pektinlyase (EC 4.2.2.10) >1 700 nkat/g
 - Zusammensetzung : Pektinasen, Ammoniumsulfat, Kaliumsorbat, Kaliumbisulfid.

DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften
- ◆
- ◆ **Entschleimung** (Weiß- und Rotweine)
Gleich zu Beginn der Entschleimung :
Je nach Wirkungsdauer, Temperatur und pH-Wert: 1 bis 2 mL/hL
- ◆ **Flotation** : 1 bis 2 mL/hL
- ◆ Die Flüssigpräparate „Dosagemenge 50 hL“ sind einem Volumen von 50 hL zuzugeben.
- ◆ In Sonderfällen (niedrige Temperaturen, sehr kurze Anwendungszeit) lassen Sie sich von Ihrem Önologen zu den Dosagemengen beraten.

ANWENDUNG

- ◆ Der zu behandelnden Menge beimengen und gut homogenisieren.
- ◆ Achtung: Bentonit nicht gleichzeitig mit den Enzymen anwenden, da die Enzyme sonst adsorbiert werden. Der Einsatz von Bentonit ist erst ca. 1 Stunde nach dem Enzymeinsatz möglich.

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.