

Depectil **EXTRACTION**

Pektolytische Enzyme

EXTRAKTION DER BEERENINHALTSSTOFFE

MERKMALE

- ◆ Das Enzym **EXTRACTION** ist ein Pektinasepräparat, dessen Aktivitäten besonders konzentriert und ausgewogen sind. Es vereint die drei pektolytischen Hauptaktivitäten (Polygalakturonase, Pektinmethylesterase und Pektinlyase), deren Aktivitätsgrad optimal für eine Anwendung in der Kellertechnik geeignet ist.
Die natürlich im Most vorhandenen Cellulase- und Hemicellulaseaktivitäten unterstützen und ergänzen die Pektinaseaktivitäten, indem sie den Abbau des Zellgewebes bewirken.
- ◆ Dieses Enzym eignet sich also besonders gut bei der :
 - Hülsenmischung von weißem Lesegut : verleiht dem Wein Aromen, Gehalt und Fülle.
 - Maischegärung bei der Rotweinbereitung : Farbextraktion und -stabilisierung, verleiht dem Wein Struktur und Aromen.
- ◆ *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 der Pulverform: Maltodextrine, Pektinasen, Ammoniumsulfat; der flüssigen Form: Pektinasen, Ammoniumsulfat, Kaliumsorbat, Kaliumbisulfat.

DOSIERUNG

- ◆ Rotes Lesegut / traditionelle Maischegärung :
 - Farbextraktion und -stabilisierung
 - verbesserte KelterungJe nach Rebsorte, Dauer und Temperatur der Maischegärung :
1 bis 3 mL/100 kg oder 1 bis 3 g/100 kg
- ◆ Weißes Lesegut :
 - Hülsenmischung
 - verbesserte KelterungJe nach Rebsorte, Dauer und Temperatur der Maischegärung :
2 bis 4 mL/100 kg oder 2 bis 4 g/100 kg
- ◆ Die Flüssigpräparate „Dosagemenge 50 hL“ sind einem Volumen von 50 hL zuzugeben.
- ◆ In Sonderfällen wie niedriger Temperatur oder sehr kurzer Anwendungsdauer lassen Sie sich von Ihrem Önologen zu den Dosagemengen beraten.

ANWENDUNG

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

- ◆ Die Pulverform in Most auflösen (ungefähr 50 g für 1 L).
- ◆ Der zu behandelnden Menge begeben und gut homogenisieren.

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.