Pinnacle Zym Clarify+

Produktinformation

Beschreibung:

Pektolytisches Enzympräparat für eine schnelle Klärung.

Eigenschaften:

- Pinnacle Zym Clarify+ ermöglicht eine schnelle Depektinisierung des Mostes /des Weins.
- Pinnacle Zym Clarify+ reduziert die Viskosität und Trübung der Moste , wenn die Vorklärbedingungen schwierig sind.

Anwendung:

- Pinnacle Zym Clarify+ beschleunigt den Klärungsprozess bei allen Weißwein- und Rosémosten , sowie bei trüben, thermo-behandelten Rotweinmosten und roten Pressweinen.
- Pinnacle Zym Clarify+ verkürzt die Vorklärphase, indem es kompaktere Geläger und einen klareren Most liefert.
- Pinnacle Zym Clarify+ wird für schwer vorzuklärende Rebsorten mit hohen Pektinkonzentrationen sowie Mosten mit niedrigem pH-Wert und/oder bei niedrigen Temperaturen empfohlen.
- Pinnacle Zym Clarify+ betont die aromatische Finesse von Weißweinen und Rosés und verbessert die Effizienz der Rotweinherstellung dank des erhöhten Saftertrags.

Rezeptur:

Pektolytisches Konzentrat, Glyzerin, Wasser, Konservierungsstoffe (Natriumbenzoat, Kaliumsorbat).

Gebrauchsanweisung:

In Weißwein-/Rosémost: fügen Sie Zym Clar+ so früh wie möglich nach dem Keltern hinzu. Pinnacle Zym Clarify+ kann auch beim Keltern hinzugefügt werden, um die Pressausbeute zu steigern und die Klärung zu verbessern.

In Rotweinen: fügen Sie Zym Clar+ so früh wie möglich nach dem Keltern hinzu.

Dosierung:

Weiß-/Roséwein Dekantierung und Klärung:

2-3 ml/hl für Temperaturen von ≤ 12°C.
1.5-3 ml/hl für Temperaturen von ≥ 12°C.

Thermisch behandelte Rotweinmaische: 4 g/hl

Rote Pressmaische: 2 ml/hl

Aktivität:

Aktivität ≥ 1000 PE/g.

Lagerbedingungen:

Lagerung bei unter 10°C.

Verpackung:

1 kg-Flasche, 25 kg-Kanister

Haltbarkeit:

Zwei Jahre ab Herstelldatum.

Wissenschaftlicher Hintergrund

Bentonitpartikel sind negativ geladen und ziehen positiv geladene Partikel wie Proteine (z.B. Enzyme) an. Eine gleichzeitige Anwendung von Pinnacle Zym Clarify+ und Bentonit wird daher nicht empfohlen. Bentonit kann eingesetzt werden, wenn die Enzymbehandlung abgeschlossen ist.

Das Produkt wurde gemäß der Richtlinie (EC) Nr. 606/2009 und dem Önologischen Kodex (OIV) für den önologischen Gebrauch genehmigt.

Die dargestellten Informationen basieren auf unseren Untersuchungen und kommerziellen Tests und bieten einen generellen Überblick über die Produkt-Wirkung. Nichts, was hier enthalten ist, ist repräsentativ für eine Garantie oder Gewährleistung, für die der Hersteller rechtlich zur Verantwortung gezogen werden kann.

© 2023 AB MAURI / Datum: 20 Februar 2023 / www.pinnaclewineingredients.com

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI