





Beschreibung:

Pektolytisches Enzympräparat für die Vorklärung.

Eigenschaften:

Pinnacle Zym Clarify ermöglicht eine schnelle Depektinisierung und reduziert die Viskosität sowie Trübung der Moste während der Vorklärung.

Anwendung:

- Pinnacle Zym Clarify ist ein vielfältig einsetzbares, klärendes Enzym, das für Weißwein-/Rosémoste geeignet ist.
- Pinnacle Zym Clarify verkürzt die Vorklär phase, indem es kompaktere Geläger und einen klareren Most ergibt.

Rezeptur:

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

Gebrauchsanweisung:

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.

Dosierung:

Von 10 bis 12°C: 3-4 ml/hl Bei Temperaturen über 12°C: 2 ml/hl

Aktivität:

Aktivität ≥ 750 PE/g.

Lagerbedingungen:

Lagerung bei unter 10°C

Verpackung:

1kg-Flasche, 25kg-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.

 $Das \ Produkt \ wurde \ gem\"{a}\'{b} \ der \ Richtlinie \ (EC) \ Nr. \ 606/2009 \ und \ dem \ \"{O}nologischen \ Kodex \ (OIV) \ f\"{u}r \ den \ \"{o}nologischen \ Gebrauch \ genehmigt.$

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.

