

Pinnacle Zym Clar

Produktinformation



Beschreibung:

Pektolytisches Enzympräparat für die Vorklärung.

Eigenschaften:

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

Anwendung:

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

Rezeptur:

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

Gebrauchsanweisung:

Fügen Sie Zym Clar so früh wie möglich nach dem Keltern hinzu.

Pinnacle Zym Clar 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 Herstellungsdatum.

Wissenschaftlicher Hintergrund

Bentonitpartikel sind negativ geladen und ziehen positiv geladene Partikel wie Proteine (z.B. Enzyme) an. Eine gleichzeitige Anwendung von Pinnacle Zym Clar 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.

© 2022 AB MAURI / Datum: 31. Januar 2022 / www.pinnaclewineingredients.com