

Pinnacle Zym Flot

Produktinformation



Beschreibung:

Enzyme für die schnelle Flotation von Weißwein- und Rosémosten.

Eigenschaften:

- Pinnacle Zym Flot ist eine schnell-wirkende, flüssige Pektinase: der rasche Pektinabbau verringert die Viskosität der Moste. Es ermöglicht eine schnellere Flotation der Feststoffe oben im Behälter

Anwendung:

- Pinnacle Zym Flot vereinfacht die Agglomeration der Schwebeteilchen und steigert so die Flotationsleistung.
- Pinnacle Zym Flot klärt Moste und reduziert die Flotationszeit, so dass das Risiko einer frühen Fermentation verhindert wird.
- Pinnacle Zym Flot steigert die aromatische Frische von Weiß- und Roséweinen.

Rezeptur:

Pektolytisches Konzentrat, Glycerin, Wasser

Gebrauchsanweisung:

Fügen Sie Pinnacle Zym Flot so früh wie möglich nach der Kelterung hinzu, wenn der Most in den Flotationsbehälter gepumpt wird.

Dosierung:

3-6 ml/hL.

Flotationszeit: 1-2 Stunden

Hinweis: Eine höhere Dosierung sollte bei pH < 3,2 angewendet werden.

Aktivität:

≥ 950 PE/g.

Lagerbedingungen:

Lagerung bei unter 10°C.

Empfohlener Temperaturbereich:

15-20°C.

Verpackung:

1 kg-Flasche, 25 kg-Kanister

Haltbarkeit:

Drei Jahre ab Herstellungsdatum.

Wissenschaftlicher Hintergrund:

Negativ geladene Klärungsmittel wie Bentonit müssen nach Pinnacle Zym Flot hinzugefügt werden, wenn der Pektinabbau vollständig abgeschlossen ist. Andernfalls wird das Bentonit die Enzyme inaktivieren.

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

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