



Pinnacle Zym White Extract

Produktinformation



Beschreibung:

Enzym zur Maximierung der Saft- und Aroma-Extraktion für Weißweine und Rosés

Eigenschaften:

- Pinnacle Zym White Extract verringert die Viskosität der Maische, was die Kelterung vereinfacht.
- Die Verwendung von Pinnacle Zym White Extract erleichtert die Saftextraktion mit kürzeren Presszyklen und höheren Safterträgen. Eine verkürzte Zeit in der Presse bewahrt die Maische vor Oxidation und extrahiert daher alle Aroma- und Farbpotenziale der Trauben. Durch den Pektinabbau wird auch die Vorklärung des Mostes verbessert.

Anwendung:

- Pinnacle Zym White Extract wird in der Produktion von Weiß- und Roséweinen eingesetzt, um die Saftextraktion und Klärung der Moste zu verbessern.
- Pinnacle Zym White Extract extrahiert mehr sortentypische Aromen aus den Trauben und verbessert so das aromatische Potenzial des Weins.

Rezeptur:

Pectolytic concentrate, glycerol, water.

Gebrauchsanweisung:

Verdünnen Sie Pinnacle Zym White Extract in Wasser (1:10), um die Verteilung der Enzyme in die Maische zu gewährleisten.

Fügen Sie diese Lösung den Trauben / der Maische in der Quetschmühle bzw. Presse hinzu (*vermeiden Sie das sofortige Ablassen, um den Enzymen die Verteilung auf dem Substrat zu erlauben).

Empfohlener Temperaturbereich:

12-20°C (54-68°F).

Dosierung:

Bei Temperaturen zwischen 12-15°C oder kurzem Schalenkontakt (2-4 Stunden): 5 ml/100kg

Bei Temperaturen über 15°C oder einer Mazeration über 8 Stunden: 3 ml/100kg.

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

Aktivität:

≥ 950 PE/g.

Lagerbedingungen:

Lagerung bei unter 10°C.

Hinweis: Temperaturen über 60°C inaktivieren Pinnacle Zym Red Extract.

Verpackung:

1kg-Flasche, 25kg-Kanister

Haltbarkeit:

Drei Jahre ab Herstellungsdatum.

Wissenschaftlicher Hintergrund:

Aromaverbindungen sind gewöhnlich hydrophob, was deren Weitergabe in den Most verhindert. Je länger die Mazeration dauert, desto besser wird die Extraktion der Aromavorstufen.

Gleichzeitig werden auch bittere Substanzen und Kalium in den Saft freigesetzt, so dass der Weinhersteller die Extraktionszeit steuern und die gewünschte Aromaextraktion mit der unerwünschten Ansammlung von Polyphenolen und Kalium ausbalanciert sein muss.

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