






ENZYME

EnartisZym RS(P)

Mikrogranuliertes pektolytisches Enzym für schwer sedimentierbare Moste

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Mikrogranuliertes Enzym mit hoher pektolytischer, polygalakturonasischer, cellulasischer und hemicellulasischer Aktivität.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisZym RS(P) ist ein gereinigtes und konzentriertes pektolytisches Enzympräparat, das speziell für die Klärung von schwer sedimentierbaren Mosten entwickelt wurde. Es hydrolysiert Pektine und deren „Hairy Zone“, verbessert die Klärung des Mostes und erhöht die Ausbeute. EnartisZym RS(P) ist aktiv bei Temperaturen zwischen 8°C und 30°C, bei einem niedrigen pH-Wert (mindestens 2,9) und bei für standardmäßige Weinherstellungsverfahren relativ hohen SO₂-Konzentrationen. EnartisZym RS(P) sorgt für eine schnelle Dekantierung, reduziert die Kühlkosten und die Vinifikationszeit. EnartisZym RS(P) wird nicht unter Verwendung von GMO (gentechnisch modifizierten Organismen) hergestellt und hat keine negativen sekundären Aktivitäten wie Oxidase oder Cinnamylesterase.</p>
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schnelles Absetzen von Most und Saft. Wirksam auch bei schwer zu klärenden Sorten. ▪ Flotation ▪ Erhöht die Verarbeitungsgeschwindigkeit. ▪ Dekantieren von Most aus überreifen, mazerierten oder maschinell geernteten Trauben.
	<p>DOSIERUNG 1 - 3 g/hl</p> <p>Die Dosis kann je nach Rebsorte, Jahrgang, Einwirkzeit, Temperatur und pH-Wert variieren. Höhere Dosierungen sind bei niedrigem pH-Wert und niedriger Temperatur, kurzen Einwirkzeiten oder bei Weinen mit hohem Feststoffgehalt erforderlich.</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG EnartisZym RS(P) direkt in den Wein geben oder in 10 Teilen Wasser oder zu behandelndem Wein verdünnen. Nach dem Pressen gleichmäßig in den Most einrühren.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 100 g</p> <p>Ungeöffnete Packung: Trocken und kühl (vorzugsweise zwischen 5 und 15°C), vor Licht geschützt lagern. Geöffnete Packung: Sorgfältig verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Nach dem Öffnen innerhalb von 1 Jahr aufbrauchen.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt ist konform mit: Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) für Enzyme in Lebensmittelqualität. Codex Œnologique International</p>

Die hier angegebenen Hinweise entsprechen dem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorkehrungen oder von der Verantwortung für die sachgemäße Verwendung des Produkts.

Erzeugnis zur önologischen Verwendung, gemäß:
Verordnung (EU) 2019/934 und nachfolgender Abänderungen.

Die hier angegebenen Hinweise entsprechen dem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorkehrungen oder von der Verantwortung für die sachgemäßen Verwendung des Produkts.
