

WEINTYP



VERFÜGBAR



ZymTec® Mash Red

**Enzym für Mazeration – Verbesserung der Produktionsleistung
sowie Extraktion von Farbstoffen, Tannin und Aromavorstufen**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

L 2–4 ml/100 kg
Maische

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Flüssig: direkte Zugabe

PRODUKT

Formulierung aus Pektinasen gewonnen aus *Aspergillus niger*

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Mazerationseffizienz mit Verkürzung der Mazurationszeit; Erhöhung von Farbauslaugung und Farbstabilität; mehr weiche Tannine; verbessertes Aromaprofil; Erhöhung der Produktionsleistung und der Weinausbeute.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die erhöhte Mazerationseffizienz führt zu einer Erhöhung der Auslaugung von Aromavorstufen, weichen Tanninen und Farbstoffen. Die Farbstabilität im Wein wird erhöht. Es kommt zu einer höheren Ausbeute bei der Pressung. Die Aufspaltung der Pektine hat einen positiven Einfluss auf die Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Zugabe des Enzyms bereits beim Reben empfohlen. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.

LIEFEREINHEIT

flüssig:
(Angaben in g bzw. kg):
250 g

ENZYME

