



ZymTec® Autolysis G

MEHR INFOS


ENZYME

**Granuliertes Enzym für die Feinhefen-
Autolyse – Verbesserung der Filtration und
Abbau von Botrytis-Glucane**

ZERTIFIKATE



PRODUKTBESCHREIBUNG

Enzymformulierung aus Beta-Glucanasen β 1-3, β 1-6, gewonnen aus *Trichodema longibrachitum* (reesei); zur oenologischen Anwendung; Aktivität: 100 U/g; Inhalt: Maltodextrin, Enzym

ENOLOGISCHE ANWENDUNG

Feinhefe-Autolyse; Abbau von Botrytis-Glucanen; Verbesserung der Filtration

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Verbesserung des Aromaprofils sowie des Körpers. Beschleunigung der Hefeautolysierung und Verbesserung der Klärung sowie der 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. Anwendung in der Endgärung, um Körper und Komplexität in den Weinen auszuprägen. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.

SICHERHEITSHINWEIS

Gemäß Reg (EC) No 521/2019 zur Änderung Reg (EC) No 1272/2008; H334 Sensibilisierung der Atemwege Kat. 1; kann, beim Einatmen, Symptome von Allergie oder Asthma oder Atemschwierigkeiten verursachen; P261: Einatmen von Staub/Rauch/Gas/Nebel/Dampf/Aerosole vermeiden; P285: bei unzureichender Belüftung Atemschutz tragen; P304 + 341: BEI EINATMEN: bei Atembeschwerden Betroffene an die frische Luft bringen und in einer Position ruhigstellen, die das Atmen erleichtert; P342 + 311: bei Symptomen der Atemwege: Giftinformationszentrum oder Arzt anrufen; P501: Inhalt/Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgen



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

6 g/hl bei Weiß-/Roséweinen; 10 g/hl bei Rotweinen; im Wein in Endgärung oder im Ausbau; bei Botrytisbefall auf die Maische

PRODUKT- VORBEREITUNG

in Most, Wein oder Wasser auflösen

LIEFEREINHEIT

100 g

LAGERUNG

In der verschlossenen Originalverpackung an einem kühlen, trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren. Nach dem Öffnen schnell wieder luftdicht verschließen. Den Inhalt der geöffneten Verpackung rasch verbrauchen.

SKOFFoenotec GmbH

Technologiepark 8
A-8423 St. Veit in der Südsteiermark

www.skoffoenotec.com

Allgemein

- entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-PHODIA
- entspricht der Verordnung (EU) 2019/934
- ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen
- ist frei von GMO (gentechnisch modifizierte Organismen)
- enthält keine Bestandteile tierischen Ursprungs und ist somit für eine vegane Weinerzeugung geeignet
- enthält keine Allergene (Zusammensetzung und Kreuzkontaminationen) und ist frei von Schwefeldioxid und Sulfiten

Sonstiges

Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalten neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Der Anwender muss eigenverantwortlich die Eignung unserer Produkte für die entsprechende Anwendung prüfen. Bestehende Schutzrechte, Gesetze und Bestimmungen sind zu beachten. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind.

