



# ZymTec® Power L

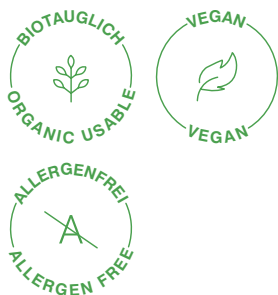
MEHR INFOS



## ENZYME

**Flüssiges Enzym für Mazeration und Klärung,  
Verbesserung der Produktionsleistung, Extraktion von  
Aromavorstufen und effiziente Klärung**

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

2–4 ml / 100 l  
Maische und/oder Most

### PRODUKT- VORBEREITUNG

direkte Zugabe

### LIEFEREINHEIT

(Angaben in g bzw. kg):  
250 g, 1 kg, 5 kg

### 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. Empfohlene Lagertemperatur 4–8 °C.

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Enzymformulierung aus Pektinasen, gewonnen aus *Aspergillus niger*; zur oenologischen Anwendung; Aktivität: Polygalacturonase 6.000 U/g; Inhalt: Glycerol, Enzym

### ENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Mazerationseffizienz und Verkürzung der Mazerationszeit; Verbesserung der Pressbarkeit; Erhöhung des Seihmostanteils; Erhöhung der Aromauslaugung; schnelle und effiziente Klärung

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die erhöhte Mazerationseffizienz führt zu einer Erhöhung der Auslaugung von Aromavorstufen, zu einer Erhöhung des Seihmostanteils sowie zu einer besseren Pressbarkeit mit deutlich höherer Ausbeute. Durch die Erhöhung des Seihmosts und der besseren Pressbarkeit kommt es zu einer geringeren Gerbstoffbelastung des Mostes, da der Saft schon bei niedrigerem Druck aus den Beeren zu pressen ist. Die kürzere Mazerationszeit führt zu einer Optimierung der Abläufe bei der Verarbeitung und verringert dadurch das Risiko eines negativen mikrobiologischen Einflusses. Durch die schnelle Klärung kann der Most schnell weiterverarbeitet werden. Die Klärung ist effizienter, wodurch klare Moste mit niedrigen NTU-Werten erzielt werden können. 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. Die Aufwandmenge, Kontaktzeit und Temperatur stehen in einem wechselseitigen Verhältnis zueinander und können daher miteinander kompensiert werden. So kann eine niedrigere Temperatur mit einer höheren Aufwandmenge oder einer längeren Einwirkzeit kompensiert werden beziehungsweise verkürzt eine höhere Dosierung die notwendige Einwirkzeit. Die Aufwandmenge ist ebenfalls abhängig von der Rebsorte und der Dicke der Beerenschale, also dem Pektingehalt. Bei dickhäutigen Beeren und Rebsorten mit höherem Pektingehalt kann die Menge bis zur Verdoppelung erhöht werden. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung – deshalb sollte eine Bentonitgabe erst nach dem vollständigen Pektinabbau (Prüfung mit Pektintest) erfolgen.

### 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



### SKOFFoenotec GmbH

Technologiepark 8  
A-8423 St. Veit in der Südsteiermark

[www.skoffoenotec.com](http://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.

