



ZymTec® Mash Red L

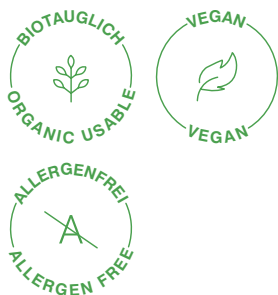
MEHR INFOS



ENZYME

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

ZERTIFIKATE



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

2–4 ml / 100 kg
Maische

PRODUKT- VORBEREITUNG

direkte Zugabe

LIEFEREINHEIT

(Angaben in g bzw. kg):
250 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.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Enzymformulierung aus pektolytischen und cellulolytischen Enzymen, gewonnen aus Aspergillus niger; zur oenologischen Anwendung; Aktivität: Polygalacturonase 8.000 U/g, Zellulase 65 U/g; Inhalt: Glycerol, Enzyme

ÖENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Mazerationseffizienz mit Verkürzung der Mazerationzeit; Erhöhung von Farbauslaugung und Farbstabilität; mehr weiche Tannine; verbessertes Aromaprofil; Erhöhung der Produktionsleistung und der Vorweinausbeute

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 Vorweinausbeute 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 Rebelln empfohlen. 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



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.