

WEINTYP



VERFÜGBAR



ZymTec®

Fruit Expression

Enzym für
die Aromafreisetzung

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

G 3–6 g/hl Most oder
Wein; in die Endgärung
oder im Ausbau

PRODUKT- VORBEREITUNG

Granulat: in Most, Wein
oder Wasser auflösen

LIEFEREINHEIT

granuliert:
100 g

ENZYME

PRODUKT

Enzymformulierung gewonnen aus *Aspergillus niger* mit
Beta-glucosidase Aktivität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Enzym für die Aromafreisetzung (von Terpenen).

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Intensive und komplexe Aromatik.

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 Effizienz des Enzyms ist abhängig vom Aromapotential der Rebsorte. Die Enzymaktivität nach der gewünschten Einwirkzeit (2–6 Wochen) mit 10–20 g/hl Bentonit stoppen.

