

Pektinase für Wein

Cat. No. WIC-100

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Pektinase ist ein komplexes Enzym, das speziell für die Weinproduktion entwickelt wurde. Es wird durch flüssige Tiefenfermentation und Verfeinerung sorgfältig ausgewählter Stämme hergestellt. Die synergistische Wirkung mehrerer Enzyme hilft, die Inhaltsstoffe der Trauben freizusetzen und die Saftausbeute zu verbessern. Produktbestandteile: Primäre Enzymaktivität: Pektinase Sekundäre Enzymaktivitäten: Cellulase, Hemicellulase

Anwendungen

Verbessert die Filtrationsleistung. Erhöht den Saftausbeute und verkürzt die Presszeit. Fördert die Saftklärung und die Stabilität des Weins.
Gebrauchsanweisung: Nach dem Zerkleinern der Früchte die Enzymlösung gleichmäßig hinzufügen. Empfohlene Dosierung: 10-30 g pro Tonne Obst.
Enzymatische Hydrolysezeit: Bei Umgebungstemperaturen im Herbst benötigt die Reaktion typischerweise 4-7 Tage. Höhere Temperaturen oder verlängerte enzymatische Reaktionszeiten verbessern die Abbaueffizienz und die Gesamtergebnisse.

Synonyme

Pektinase; Wein

Produktinformation

Aussehen

Braune Flüssigkeit

Optimales pH

2.8-5.5

Optimale Temperatur

15°C-50°C

Funktion

Die Hauptbestandteile der Zellwände von Trauben sind Cellulose, Hemicellulose und Pektin. Diese Zellwände haben eine dichte Struktur, die sich mit mechanischen oder chemischen Methoden allein nur schwer vollständig abbauen lässt. Cellulase und Hemicellulase hydrolysieren die Zellwände von Pflanzen und setzen mehr Saft und Aromastoffe frei, wodurch der Ertrag verbessert wird. Pektinase und Hemicellulase bauen Pektin und andere langkettige Arabinose-Moleküle schnell ab, reduzieren die Saftviskosität und verbessern die Produktionseffizienz. Die Enzyme in diesem Produkt wirken synergistisch, um den Pektinabbau zu beschleunigen und den Saft zu klären, indem sie trübungserzeugende Substanzen entfernen.

Verwendung und Verpackung

Verpackung

1 kg/ Flasche; 25 kg/Fass

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Dieses Produkt hat eine Haltbarkeit von 12 Monaten, wenn es an einem kühlen und trockenen Ort gelagert wird.