Creative Enzymes®

Pektinase (speziell für dunklen und vollmundigen Rotwein)

Cat. No. WIC-102

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Pektinase (speziell für dunklen und vollmundigen Rotwein) ist eine Pektinase, die für die Weinproduktion entwickelt wurde. Dieses Produkt wird aus ausgewählten hervorragenden Stämmen durch tiefe Flüssigfermentation und Raffinierung hergestellt. Bei Zugabe während der Fermentation oder der heißen Extraktion kann es effektiv wirksame Anthocyane und strukturelle Substanzen in der Schale und dem Fruchtfleisch extrahieren und gleichzeitig effektiv das Austreten von bitteren Substanzen verhindern. Es kann auch die Autolysefähigkeit der Hefe effektiv verbessern, wodurch der gebraute Rotwein in der Farbe voll, im Gerüst ausgeprägt, in der Struktur ausgewogen und mit besserem Alterungspotenzial ist.

Anwendungen

Dieses Enzym ist ideal für die Rotweinproduktion, da es Farbstoffverbindungen und schützende Tannine effektiv extrahiert und die Hefeautolyse verbessert. Es sorgt für einen reichhaltigen, vollmundigen Wein mit stabiler Farbe und ausgewogenem Tanninabgang, wodurch eine übermäßige Extraktion unerwünschter Verbindungen verhindert wird. Es eignet sich besonders gut für moderne, tiefrote Weine, die bei den Verbrauchern beliebt sind, und verbessert die Farbstabilität und die Weinstruktur während des gesamten Weinherstellungsprozesses. Hautmazeration Fermentation: 20-30 g/Tonne Saft für konventionelle Hautmazeration Fermentation. Nach der Wärmemazeration bei 20°C: 20-30 g/Tonne Saft, angewendet, wenn die Temperatur auf etwa 20°C nach der Wärmemazeration sinkt. Nach der Wärmemazeration bei 50°C: 10-30 g/Tonne Saft, angewendet, wenn die Temperatur auf etwa 50°C nach der Wärmemazeration sinkt.

Produktinformation

Aussehen	Helles gelb-braunes Pulver
Optimales pH	4.5-5.0
Optimale Temperatur	45°C – 55°C

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1 kg/aluminiumfolie Beutel oder 25 kg/pappfass

Lager- und Versandinformation

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