

## β-Glucanase (Zellwandbrechendes & Alterungsenzym)

Cat. No. WIC-103

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

β-Glucanase (Zellwandbrechendes & Alterungsenzym) ist ein spezialisiertes Enzym, das für die Weinherstellung entwickelt wurde. Es wird durch flüssige Tiefenfermentation ausgewählter Stämme produziert und löst effektiv Probleme wie Schwebstoffe, Filtrationsschwierigkeiten und reduzierte Filterdurchlässigkeit. Es kann den Einsatz von Bentonit verringern, die Filtration verbessern und die Hefeautolyse oder den Abbau der Zellwand von Früchten fördern, wodurch die Freisetzung von Aroma- und Farbstoffverbindungen verbessert wird.

#### Anwendungen

Zerlegt β-Glucane aus Botrytis-Infektionen oder Hefeautrocknung, wodurch Filtrationsprobleme verhindert werden. Enthält Proteaseaktivität, die beim Abbau von Proteinen für eine verbesserte Filtration hilft. Verbessert die Freisetzung von Aroma- und Farbstoffverbindungen, indem der Abbau von Hefen und Fruchtzellwänden gefördert wird. Geeignet für die Filterwartung und -regeneration. Dosierungsrichtlinien: Für Filtrationshilfen: 18-24°C: 30-50 ml/Tonne, Dauer: 2-4 Wochen. 16-22°C: 100-200 ml/Tonne, Dauer: 4-8 Wochen. Für Membranreinigung: 40-45°C: 50-300 ml/m<sup>3</sup> Wasser, 1-2 Stunden einweichen.

### Produktinformation

#### Aussehen

Helles gelb-braunes Pulver

#### Optimales pH

4.5-5.0

#### Optimale Temperatur

40°C – 55°C

### Verwendung und Verpackung

#### Verpackung

1 kg/Alufoliebeutel 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.