

Pektinase für die Vorbehandlung von Grapefruitsaftwein

Cat. No. WIC-201

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Pektinase ist ein spezialisiertes Enzymprodukt, das für die Weinherstellung entwickelt wurde und durch flüssige Tiefenfermentation ausgewählter Stämme hergestellt wird. Es eignet sich für die Vorbehandlung von Saft in der frühen Phase und die Klärung von neuem Wein und verbessert effektiv den Ertrag an Freisaft, die Effizienz der Trestertrennung und die Filtrationsleistung. Es kann auch zur Klärung von unvergorenen oder teilweise vergorenen Süßweinen verwendet werden.

Anwendungen

Effiziente Pektinabbau, Erhöhung des Saftausbeutes und Reduzierung der Presszeit und des Volumens. Ideal für Traubensorten, die reich an Fruchtfleisch sind, um eine übermäßige Extraktion unerwünschter Tannine durch verlängerte Mazeration zu verhindern. Verbessert die Klarheit und Filtrationseffizienz neuer Weine.

Gebrauchsanweisung: Mostbehandlung: 2-6 ml/100 kg Trauben Saftklärung: 2-4 ml/100 L Saft Kaltabsatz/Schwimmprozess: 5 ml/100 L Wein Weinklärung: 4-6 ml/100 L Wein

Produktinformation

Aussehen

Flüssigkeit

Optimales pH

4.5-5.0

Optimale Temperatur

40°C - 55°C

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.