

Pektinasen für die Weißweinherstellung

Cat. No. WIC-202

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Pektinase (Spezialisiert für die Weißweinproduktion) ist ein Pektinase-Enzym, das speziell für die Weißweinproduktion entwickelt wurde. Es enthält eine ausgewogene Kombination aus Pektinesterase, Pektinase und Pektinlyase, die eine umfassende und effiziente Aktivität gewährleistet. Dieses Produkt eignet sich für die Vorbehandlung von Rohstoffen, das Pressen und die Neuproduktion von Wein und verbessert das typische Aromaprofil. Es kann auch für die Tiefenverarbeitung von weißen Früchten angewendet werden.

Anwendungen

Für Traubenmost oder gepresste Trauben: Verbessert die Pressbarkeit, verkürzt die Presszeit, erhöht den Saftausbeute und verbessert die Extraktion von Freilaufmost. Es reduziert auch die Presskraft, wodurch die Tannin- und Bitterstoffextraktion minimiert wird. Für vergärbaren Traubensaft: Reduziert die Sedimentations- und Klärzeit, verbessert die Klarheit und erhöht die Effizienz von Schönung und Filtration. Für die Verarbeitung von neuem Wein: Verbessert den natürlichen Klärungsprozess und steigert die Filtrationsleistung. Gebrauchsanweisung: Weißer Traubenmais: 20-30 g/Tonne Saftvorbehandlung: 10-30 g/Tonne Andere Früchte: Wird basierend auf Versuchen bestimmt

Produktinformation

Aussehen

Hellgelb-braunes Pulver

Optimales pH

4.5-5.0

Optimale Temperatur

40°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.